

Инструкция для Zelmer 04Z011

Перейти в карточку товара



- PL Dwuwarstwowa powłoka nieprzywierająca.
- CZ Dvouvrstvá nepřilnavá povrchová úprava.
- SK Dvojitá nepriľnavá vrstva.
- HU Kétrétegű tapadásgátló bevonat.
- RO Strat dublu împotriva lipirii.
- RU Двухслойное антипригарное покрытие.
- BG Двуслойно незалепващо покритие.
- UA Двошарове покриття, що не прилипає.
- EN Double non-stick coating.



- PL Timer.
- CZ Časovač - minutka.
- SK Časovač.
- HU Timer.
- RO Timer.
- RU Таймер.
- BG Таймер.
- UA Таймер.
- EN Timer.



- PL Sygnał dźwiękowy informujący o upływie czasu smażenia.
- CZ Zvuková signalizace po uplynutí času smažení.
- SK Zvukový signál o uplynutí času vyprážania.
- HU A sütési idő végéről tájékoztató hangjelzés.
- RO Semnal sonor care indică trecerea timpului de prăjire.
- RU Звуковой сигнал, информирующий об окончании времени обжаривания.
- BG Звуков сигнал за изтичане на времето на пържене.
- UA Звуковий сигнал, що інформує про закінчення часу смаження.
- EN Buzzer indicating the end of frying time.

GW04-004_v01

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

instrukcja użytkowania
user manual

04Z011
04Z012
Frytkownica
Deep fat fryer



PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA **FRYTKOWNICA** Typ 04Z011; 04Z012 4–8	HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS **OLAJSÜTŐ** 04Z011; 04Z012 Típus 19–23	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА **ФРИТЮРНИК** Тип 04Z011; 04Z012 35–39
CZ NÁVOD K POUŽITÍ **FRITÉZA** Typ 04Z011; 04Z012 9–13	RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE **FRITEUZĂ** Tip 04Z011; 04Z012 24–28	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ **ФРИТЮРНИЦЯ** Тип 04Z011; 04Z012 40–44
SK NÁVOD NA OBSLUHU **FRITÉZA** Typ 04Z011; 04Z012 14–18	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **ФРИТЮРНИЦА** Тип 04Z011; 04Z012 29–34	EN USER MANUAL **DEEP FAT FRYER** Type 04Z011; 04Z012 45–49



04Z011
04Z012
Frytkownica
Deep fat fryer

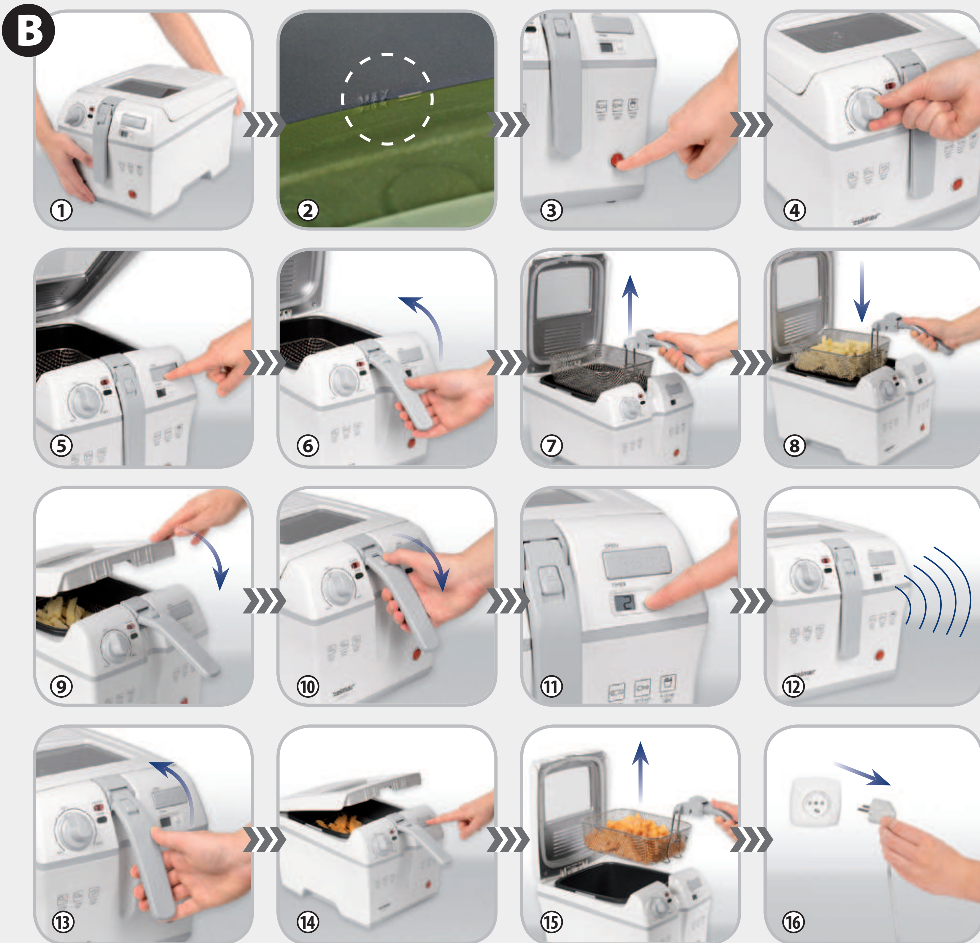
Linia Produktów Product Line



zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com





PL

Szanowni Klienci

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer. Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa, tak aby podczas użytkowania frytkownicy zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia urządzenia. Instrukcję użytkowania radzimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania frytkownicy.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania

- Przed rozpoczęciem użytkowania frytkownicy zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.
- Frytkownica zawsze powinna być podłączana do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) wyposażonego w kołek ochronny i o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Frytkownica jest przeznaczona do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania jej do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego pociągając za przewód.
- Nie uruchamiaj frytkownicy, jeśli:
  - przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone,
  - frytkownica jest w jakikolwiek sposób uszkodzona,
  - nie napełniono zbiornika olejem lub jego poziom nie znajduje się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX,
  - frytkownica nie pozostaje w normalnej pozycji pracy.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego.

UWAGA! Pamiętaj, aby poziom oleju w zbiorniku zawsze znajdował się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX na wewnętrznej stronie misy. W takim przypadku proces smażenia będzie przebiegał poprawnie.

- Jeśli poziom oleju jest wyższy od poziomu MAX, grozi to rozchlapywaniem gorącego oleju i poparzeniem.
- Jeśli poziom oleju jest niższy od poziomu MIN, bezpiecznik termiczny może wyłączyć urządzenie. W takim przypadku, pozwól ostygnąć grzałce, a następnie napełnij zbiornik olejem do odpowiedniego poziomu i dalej postępuj według instrukcji obsługi (rozdział: „Obsługa i działanie”).

UWAGA! Używanie frytkownicy ze zbyt małą ilością oleju (poniżej poziomu MIN), może spowodować przegrzanie elementów grzejnych frytkownicy i w konsekwencji jej uszkodzenie.

- Jeśli bezpiecznik termiczny wyłącza urządzenie pomimo prawidłowego poziomu oleju w zbiorniku jest to oznaka awarii frytkownicy. W takim przypadku zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Frytkownica przeznaczona jest wyłącznie do smażenia żywności.
- Przed rozpoczęciem użytkowania sprawdzić, czy napięcie wyszczególnione na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci elektrycznej.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu lub na miejscach będących źródłem ciepła (płyta grzewcza itp.).
- Pamiętaj, że olej oraz niektóre elementy frytkownicy nagrzewają się podczas pracy do bardzo wysokich temperatur. Z tego powodu należy unikać ich dotykania. Do obsługi urządzenia należy używać przycisków i uchwytów.
- Nie przesuwaj ani nie przenoś frytkownicy podczas pracy. Po zakończeniu pracy można ją przesuwać i przenosić, dopiero po ostygnięciu oleju znajdującego się wewnątrz misy.
- **Nie zanurzaj w wodzie elementów grzewczych lub części zawierających elementy grzewcze tj. obudowy frytkownicy.**
- Upewnij się, czy misa na olej jest umieszczona poprawnie w obudowie frytkownicy, zgodnie ze znacznikami w lewym rogu na obudowie ▲ i misie na olej ▼. Jeżeli misa będzie umieszczona w innym położeniu, pokrywa frytkownicy nie zamknie się.
- Korzystaj z urządzenia w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwól, aby przewód zasilający dotykał gorących powierzchni, jak również zwisał poza krawędź stołu lub blatu, na którym stoi frytkownica. Unikniemy w ten sposób jego przypadkowego pociągnięcia, a w konsekwencji niekontrolowanego przesunięcia urządzenia.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Po zakończeniu pracy z frytkownicą, ustaw regulator temperatury na najniższy poziom (przekręć do końca w lewo). Wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekaj, aż olej lub tłuszcz wystygnie.
- Nigdy nie pozostawiaj wody w zbiorniku na olej. Nie może być również wody w zbiorniku, gdy napełniamy go olejem, ponieważ może to spowodować rozpryskiwanie się oleju lub nawet mały wybuch.

Problem	Possible cause	Solution
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much liquid.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the recommended quantities indicated in these instructions for use.
The oil or fat foams too much during frying.	The food contains too much liquid.	Dry the food thorough before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Never mix two different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
	The inner pot has not been cleaned properly.	After the oil/fat has cooled down, empty the inner pot and clean it as described in these instructions for use.

Ecology – Environment protection



Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.

The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.

- Nie zawieszaj nad olejem pojemnika z zamrożoną żywnością, jeśli olej nie jest wystarczająco nagrzany (min. 130°C). Może to spowodować niebezpieczne rozpryskiwanie się oleju.
- Należy usuwać nadmiar lodu z żywności zamrożonej, aby zapobiec rozpryskiwaniu się oleju.

Należy upewnić się, że powyższe wskazówki zostały zrozumiane.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.
Pojemność misy:
– 04Z011: min. 2,2 l, max 2,5 l.
– 04Z012: min. 1,5 l, max 1,7 l.
Frytkownica jest urządzeniem klasy I, wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną i wtyczkę ze stykiem ochronnym.
Frytkownica spełnia wymagania obowiązujących norm.
Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:
– Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
– Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.
Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.
Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach www.zelmer.pl.

Budowa urządzenia (Rys. A)

1. Pokrywa
2. Przycisk zwalniający kosz do smażenia
3. Rączka
4. Lampka kontrolna włączenia „POWER”
5. Pokrętło regulatora temperatury
6. Lampka kontrolna grzania „TEMP.”
7. Przycisk otwierania pokrywy
8. Przycisk „TIMER” – minutnik
9. Przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ
10. Kosz do smażenia
11. Misa
12. Pokrywa filtra
13. Filtr
14. Przewód zasilający i wtyczka

Obsługa i działanie (Rys. B)

① Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Jeżeli chcesz ustawić frytkownicę w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, upewnij się, że zostały one wyłączone.

② Napełnij frytkownicę olejem, tłuszczem płynnym lub roztopionym tłuszczem stałym do poziomu pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX na wewnętrznej stronie misy **(11)** zgodnie z danymi podanymi w poniższej tabeli:

Pojemność	04Z011			04Z012		
	Tłuszcz płynny [l]	Tłuszcz stały [kg]	Ilość frytek [kg]	Tłuszcz płynny [l]	Tłuszcz stały [kg]	Ilość frytek [kg]
MIN	2,2	2,1	-	1,5	1,4	-
MAX	2,5	2,3	1	1,7	1,6	0,4

Zaleca się używanie oleju do smażenia lub innego płynnego tłuszczu. Jeżeli chcesz użyć nowej kostki tłuszczu, roztop ją powoli na małym ogniu na zwykłej patelni, aby zapobiec rozpryskiwaniu i nadmiernemu podgrzaniu. Do smażenia można używać tłuszczu stałego, jednak należy wówczas zastosować dodatkowe środki ostrożności, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu.

UWAGA! Nigdy nie wolno mieszać dwóch różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.

③ Zamknij pokrywę **(1)** i włóż wtyczkę do gniazdka sieci elektrycznej. Włącz urządzenie przyciskiem WŁĄCZ/WYŁĄCZ, zaświeci się czerwona lampka kontrolna „POWER” **(4)** sygnalizująca podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej oraz zielona lampka „TEMP.” **(6)**, która wskazuje, że urządzenie nagrzewa się.

④ Ustaw pokrętło regulatora temperatury **(5)** na żądanej wartości. Informacje dotyczące wyboru właściwej temperatury umieszczone są w rozdziale „Tabela parametrów smażenia” niniejszej instrukcji. Olej lub tłuszcz zostanie rozgrzany do wybranej temperatury w ciągu ok.10–15 minut.

W trakcie pracy frytkownicy, zielona lampka kontrolna **(6)** będzie zaświecać się i gasnąć w wyniku osiągania ustawionej temperatury. Stan ten jest stanem normalnym. Gdy urządzenie będzie gotowe do smażenia (osiągnięta zostanie ustawiona wartość temperatury) zielona lampka zgaśnie.

W celu usmażenia kilku porcji należy postępować w ten sam sposób. Zanim zaczniesz smażyć kolejną porcję, poczekaj, aż zielona lampka kontrolna zgaśnie.

⑤ Otwórz pokrywę **(1)** naciskając przycisk zwalniający **(7)**.

⑥ Podnieś rączkę.

⑦ Wyjmij kosz z frytkownicy. Umieść w koszu żywność przeznaczoną do smażenia. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, stosuj się do ilości podanych w rozdziale „Tabela parametrów smażenia” niniejszej instrukcji obsługi.

UWAGA! Podczas smażenia gorąca para wydostaje się z filtra (13). Pamiętaj, aby ręce i twarz znajdowały się w bezpiecznej odległości od filtra. Uważaj na gorącą parę przy otwieraniu pokrywy (1).

⑧ Ostrożnie włóż kosz **(10)** do frytkownicy i upewnij się, że został on prawidłowo zamocowany.

⑨ Następnie zamknij pokrywę **(1)**.

⑩ Podnieś delikatnie rączkę **(3)** do góry, przesuń znajdujący się na niej przycisk zwalniający **(2)** i złóż rączkę.

⑪ Aby ustawić żądany czas smażenia (w minutach), naciśnij przycisk „TIMER” **(8)** regulacji minutnika.

Sposób korzystania z minutnika

- Przytrzymaj wciśnięty przycisk „TIMER" **(8)** przez 1 sekundę. Wyświetlacz minutnika pokaże <00>. Wyświetlacz wyłączy się po 5 sekundach od ostatniego wciśnięcia.
- Wciskaj przycisk „TIMER" **(8)** w celu ustawienia żądanego czasu. Wartość na wyświetlaczu wzrasta o 1 minutę od <00> do <30>. W momencie, gdy maksymalna wartość zostanie osiągnięta, dalsze wciskanie przycisku „TIMER" **(8)** ponownie spowoduje wzrost wartości na wyświetlaczu od początku tj. od <00> do <30> minut.
- Po upływie 2 sekund od ustawienia czasu, wyświetlacz zacznie migać i rozpocznie się odliczanie czasu. Podczas odliczania czasu na wyświetlaczu widoczna jest wartość, oznaczająca czas pozostały do końca smażenia. Ostatnia minuta smażenia wskazywana jest w sekundach.

  Przytrzymanie wciśniętego przycisku „TIMER" **(8)** przez ponad 2 sekundy w trakcie odliczania czasu powoduje zatrzymanie odliczania czasu. Na wyświetlaczu pokaże się wartość <00>. Można wtedy ponownie nastawić minutnik. Wyświetlacz wyłączy się i urządzenie przełączy się na tryb oczekiwania po ok. 5 sekundach od ostatniego wciśnięcia.
- Po upływie ustawionego czasu, wyświetlacz pokaże wartość <00> i urządzenie wyda pięciokrotny sygnał dźwiękowy, który po chwili będzie powtórzony. Po 45 sekundach urządzenie automatycznie przełączy się na tryb oczekiwania, a wyświetlacz wyłączy się.

⑫ Po upływie ustawionego czasu i po zakończeniu smażenia usłyszysz pięciokrotny sygnał dźwiękowy.

W celu usmażenia kilku porcji, należy postępować w ten sam sposób.

⑬ Po zakończeniu smażenia, podnieś rączkę **(3)**.

⑭ Następnie otwórz pokrywę **(1)** naciskając przycisk otwierania pokrywy **(7)**. **Uważaj na gorącą parę**.

⑮ Ostrożnie wyjmij kosz **(10)** z frytkownicy za pomocą rączki **(3)**. W razie potrzeby, potrząśnij koszem **(10)** nad frytkownicą w celu usunięcia nadmiaru oleju lub tłuszczu. Przełóż usmażoną żywność do miski lub cedzaka wyłożonych papierem pochłaniającym tłuszcz np. ręcznikiem papierowym.

⑯ Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Jeśli nie używasz frytkownicy regularnie, przechowuj wystygnięty olej lub płynny tłuszcz w szczelnie zamkniętych pojemnikach, najlepiej w lodówce lub chłodnym miejscu. Napełnij pojemniki przelewając olej lub tłuszcz przez drobne sitko, aby pozbyć się cząstek żywności.

Tabela parametrów smażenia

W tabeli poniżej prezentujemy przykładowe czasy przygotowania potraw i ustawienia temperatury. Jeżeli instrukcje na opakowaniu żywności różnią się od tych w tabeli, zawsze stosuj się do instrukcji podanych na opakowaniu.

ŚWIEŻA LUB ROZMROŻONA ŻYWNOŚĆ

Temp.	Rodzaj żywności	Zalecana ilość	Czas smażenia
160°C	Świeże ryby	450 g	5 – 7 min
170°C	Kurczak (udka)	3 – 5 sztuk	12 – 15 min
	Pieczarki	6 – 8 sztuk	2 – 3 min
	Warzywa w cieście (np. kalafior)	8 – 10 sztuk	2 – 3 min
180°C	Chińskie sajgonki	8 – 10 sztuk	6 – 7 min
	Panierowane kawałki kurczaka	8 – 10 sztuk	3 – 4 min
	Mini przekąski	8 – 10 sztuk	3 – 4 min
	Ryba (kawałki) w cieście	8 – 10 sztuk	3 – 4 min
	Krewetki	8 – 10 sztuk	3 – 4 min
	Jabłko w cieście	5 sztuk	3 – 4 min
190°C	Domowe frytki	650 – 1000 g	8 – 9 min
	Chipsy (bardzo cienkie plasterki ziemniaków)	600 g	3 – 4 min
	Bakłażan (plastry)	600 g	3 – 4 min
	Krokiety mięsne/rybne	5 sztuk	4 – 5 min

MROŻONA ŻYWNOŚĆ

Temp.	Rodzaj żywności	Zalecana ilość	Czas smażenia
170°C	Kurczak (udka)	3 – 4 sztuki	15 – 20 min
	Mini placki ziemniaczane	4 sztuki	3 – 4 min
180°C	Chińskie sajgonki	2 – 3 sztuki	10 – 12 min
	Medaliony z kurczaka w gotowej panierce	6 sztuk	9 min
	Mini przekąski	8 – 10 sztuk	4 – 5 min
	Ryba (kawałki) w cieście	8 – 10 sztuk	9 min
	Krewetki	8 – 10 sztuk	4 – 5 min
	Mrożone frytki proste/karbowane	650 – 1000 g	9 min
	Krokiety mięsne/rybne	4 sztuki	6 – 7 min

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem frytkownicę należy odłączyć od sieci elektrycznej.
- Po każdorazowym użyciu frytkownicy należy dokładnie umyć ją.
- **Nie należy zanurzać w wodzie obudowy, urządzeń elektrycznych i części zawierających elementy grzewcze.**
- Obudowę frytkownicy należy przetrzeć wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do mycia obudowy nie należy używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne.
- Pokrywę **(1)**, kosz do smażenia **(10)**, misę **(11)**, filtr **(13)** i pokrywę filtra **(12)** należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. **W modelu 04Z012 misę (11) można czyścić jedynie za pomocą wilgotnej szmatki z dodatkiem detergentu. Nie wolno zanurzać jej w wodzie.**
- Nigdy nie należy myć metalowych części w zmywarce do naczyń. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie ww. części. Należy go myć ręcznie, z użyciem płynów do naczyń.
- Aby rozpocząć proces czyszczenia frytkownicy należy zaczekać, aż olej lub tłuszcz wystarczająco wystygnie.
- Frytkownica posiada wymienny filtr siatkowy **(13)** znajdujący się pod pokrywą filtra **(12)**, który należy systematycznie myć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Po wysuszeniu filtra **(13)** należy umieścić filtr pod pokrywą **(12)**.

Wymiana oleju lub tłuszczu

Ponieważ olej lub tłuszcz szybko tracą swoje wartości, należy je regularnie wymieniać. W tym celu należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Jeżeli używasz frytkownicy głównie do przyrządzania frytek i po użyciu odcedzasz olej lub tłuszcz, możesz wielokrotnie (od 10 do 12 razy) użyć tego samego oleju lub tłuszczu zanim będzie konieczna jego wymiana.
- Jeżeli używasz frytkownicy do przyrządzania pożywienia, które jest bogate w białko (np. mięso lub ryby) powinieneś częściej wymieniać olej lub tłuszcz.
- Nigdy nie używaj tego samego oleju dłużej niż 6 miesięcy i zawsze stosuj się do instrukcji podanych na opakowaniu.
- Nowego oleju lub tłuszczu nigdy nie dodawaj do starego.
- Wymień olej lub tłuszcz jeżeli zaczyna się pienić przy podgrzewaniu, zaczyna mieć intensywny zapach lub smak, lub gdy ciemnieje i nabiera konsystencji syropu.

Rozwiązywanie problemów

Jeżeli frytkownica nie działa właściwie lub jakość smażenia jest niewystarczająca, sprawdź poniższą tabelę. Zostały umieszczone w niej najczęściej występujące problemy oraz możliwe przyczyny i ich rozwiązania.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Usmażone potrawy nie mają złocistego koloru i/lub nie są kruche.	Wybrana temperatura jest za niska i/lub żywność była smażona zbyt krótko.	Sprawdź na opakowaniu żywności lub w tabeli zamieszczonej w niniejszej instrukcji czy temperatura i/lub czas przygotowania zostały poprawnie wybrane. Ustaw regulator temperatury na odpowiedniej wartości. W razie potrzeby zwiększ czas smażenia.
	W koszu znajduje się zbyt dużo żywności.	Nie smaż za jednym razem więcej żywności niż ilość zalecana w instrukcji obsługi.
	Olej lub tłuszcz nie rozgrzewa się wystarczająco.	Mógł się przepalić bezpiecznik regulatora temperatury. Zanieś urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego w celu naprawy lub sprawdzenia.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Z frytkownicy wydziela się silny, nieprzyjemny zapach.	Filtr jest zanieczyszczony.	Zdejmij pokrywę i umyj ją wraz z filtrem w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
	Olej lub tłuszcz nie jest już świeży.	Wymień olej lub tłuszcz. Regularnie przelewaj go przez sitko, aby zachować jego świeżość na dłużej.
	Rodzaj używanego oleju lub tłuszczu nie jest odpowiedni do głębokiego smażenia.	Używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie mieszaj dwóch rożnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
Para wydostaje się w miejscach innych niż filtr.	Pokrywa nie została właściwie zamknięta.	Sprawdź, czy pokrywa została właściwie zamknięta.
	Filtr się zapchał.	Wymień filtr.
	Uszczelka pokrywy jest brudna lub zużyta.	Jeżeli uszczelka jest brudna, umyj pokrywę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu. Jeżeli pokrywa jest zużyta, zwróć się do sklepu autoryzowanego serwisu w celu wymiany uszczelki.
Podczas smażenia olej lub tłuszcz pryskają poza frytkownicę.	We frytkownicy znajduje się zbyt dużo oleju lub tłuszczu.	Upewnij się, że ilość oleju lub tłuszczu we frytkownicy nie przekracza maksymalnego poziomu.
	Żywność zawiera zbyt dużo płynu.	Przed rozpoczęciem smażenia dokładnie osusz żywność i smaż zgodnie z instrukcją obsługi.
	W koszu do smażenia jest zbyt dużo żywności.	Nie smaż za jednym razem więcej żywności niż ilość zalecana w niniejszej instrukcji obsługi.
Olej lub tłuszcz zbyt mocno się pieni podczas smażenia.	Żywność zawiera zbyt dużo płynu.	Dokładnie osusz żywność przed smażeniem.
	Rodzaj używanego oleju lub tłuszczu nie jest odpowiedni do głębokiego smażenia.	Nigdy nie mieszaj dwóch rożnych rodzajów oleju lub tłuszczu. Używaj oleju lub płynnego tłuszczu, który zawiera środek przeciw pieniący.
	Wewnętrzna misa nie została prawidłowo wyczyszczona.	Po wystygnięciu oleju/tłuszczu opróżnij misę i wyczyść zgodnie z instrukcją obsługi.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.



Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

Importer: Zelmer Market Sp. z o.o. – Polska

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
  http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
  salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
  http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**
  801 005 500

Importer/producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Importer/producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

CZ

Vážení Klienti

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení nejlepších výsledků Vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer. Bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Pozorně si přečtěte pokyny obsažené v návodu k použití. Zvláštní pozornost věnujte doporučením týkajících se bezpečnosti pro zajištění bezpečné exploatace fritézy a zabezpečení proti nehodám a poškození zařízení. Návod k použití uschovejte a uložte v blízkosti fritézy, aby Vám mohl posloužit během dalšího používání zařízení.

Bezpečnostní pokyny a zásady správného používání fritézy

- Před prvním použitím zařízení se seznamte s celým obsahem návodu k použití.
- Fritéza musí být vždy připojena k elektrické síti (vždy jen střídavý proud) prostřednictvím zásuvky s uzemňovacím kolíkem a napětím shodným s napětím uvedeným na štítku zařízení.
- Fritéza je určena pro domácí použití. V případě jejího používání pro komerční účely v gastronomických podnicích se mění záruční podmínky.
- Zařízení musí být umístěno na rovném a plochém povrchu.
- Nevytahujte vidlici napájecího přívodu z elektrické zásuvky taháním za napájecí přívod.
- Nepoužívejte fritézu, jestliže:
  - napájecí přívod nebo vidlice napájecího přívodu jsou poškozeny,
  - fritéza je jakkoliv poškozena,
  - jestliže mísa fritézy není naplněna olejem, ujistěte se, že hladina oleje je mezi značkami MIN a MAX,
  - fritéza není v běžné pracovní poloze.
- Pokud dojde k poškození neoddělitelné přívodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Opravy zařízení může vykonávat pouze kvalifikovaná osoba. Neodborně provedená oprava může mít za následek vážné ohrožení uživatele. V případě, že se vyskytne porucha zařízení, kontaktujte příslušnou servisní službu.

POZOR! Pamatujte na to, aby hladina oleje v míse zařízení była vždy mezi MIN a MAX značkou na vnitřní straně mísy. Je to základní podmínka správné exploatace výrobku.

- Jestli hladina oleje je vyšší než vyznačená hladina MAX, hrozí to rozstřikáváním oleje a popálením uživatele.
- Jestli hladina oleje je nižší než vyznačená hladina MIN, teplotní regulátor může zařízení vypnout. V takovém případě nechte topné těleso vychladnout a potom naplňte mísu olejem do předepsané úrovně a dále postupujte podle návodu k použití (článek: „Obsluha a funkce”).

POZOR! Používání fritézy s menším než předepsané množstvím oleje (méně než minimální hladina MIN), může mít za následek přehřívání topných prvků fritézy a v důsledku její poškození.

- Jestli teplotní regulátor vypíná zařízení přesto, že je předepsaná hladina oleje v míse, znamená to, že zařízení nefunguje správně. V takovém případě se obraťte na specialistickou servisní službu.
- Fritéza je určena výhradně ke smažení (fritování) pokrmů.
- Před prvním použitím zkontrolujte, zda souhlasí napětí sítě s napětím uvedeným na štítku spotřebiče.
- Spotřebič neodkládejte na horký podklad nebo do blízkosti tepelného zdroje (například keramická plotna atp.).
- Pamatujte na to, že olej a také některé části fritézy se během exploatace ohřívají do velmi vysoké teploty a proto se jich nesmíte dotýkat. K obsluze zařízení používejte tlačítek a rukojetí.
- Nepřesouvejte a nepřemisťujte fritézu během exploatace. Po zakončení práce se zařízení může přesouvat a přemisťovat pod podmínkou, že olej v míse už vychladl.
- **Topná tělesa a součásti obsahující topná tělesa nesmí být ponořovány do vody.**
- Ujistěte se, zda mísa na olej je umístěná správně v krytu fritézy podle označení v levém rohu na krytu ▲ a míse na olej ▼. Bude-li mísa umístěna v jiné poloze, víko fritézy nepůjde uzavřít.
- Fritézu provozujte mimo dosah dětí. Napájecí přívod se nesmí dotýkat horkých ploch, nesmí přesahovat desku stolu, na kterém stojí zařízení. Tímto způsobem se vyvarujeme náhodného potažení za šňůru a v důsledku nekontrolovaného přemístění zařízení.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Spotřebič není určen k provozu s použitím vnějších časových vypínačů nebo zvláštního systému dálkového ovládání.
- Po skončení práce s fritézou nastavte regulaci teploty do minimální polohy (přetočte maximálně vlevo). Vidlici napájecího přívodu vytáhněte ze zásuvky a počkejte až olej nebo tuk vychládne.
- Nikdy nenechávejte vodu v míse na olej. Voda nesmí být také v míse, kterou plníme olejem, poněvadž to hrozí rozstřikáváním oleje nebo dokonce malou explozí.
- Nezavěšujte nad olejem fritovací koš se zmraženými pokrmy, jestliže olej nedosáhl požadovanou teplotu (min. 130°C). Olej se může nebezpečně rozstřikovat.
- Odstraňte z pokrmů přebytečný led, abyste zabránili rozstřikávání oleje.

Je třeba se ujistit, že jste dobře porozuměli výše uvedeným pokynům.

Technická data

Technické parametry jsou uvedené na štítku výrobku.

Objem mísy:

- 04Z011: min. 2,2 l, max 2,5 l.
- 04Z012: min. 1,5 l, max 1,7 l.

Fritéza je zařízením třídy I, vybaveném napájecím přívodem s ochranným vodičem a vidlicí s ochranným kontaktem.

Fritéza splňuje požadavky příslušných norem.

Zařízení je shodné s požadavky direktiv:

- Nískonapěťová elektrická zařízení (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je na štítku označen znakem CE.

Popis zařízení (Obr. A)

❶ Víko
❷ Tlačítko pro uvolnění fritovacího koše
❸ Rukojeť
❹ Kontrolka napájení „POWER"
❺ Teplotní regulátor
❻ Signalizace nahřání „TEMP."
❼ Tlačítko pro otevírání víka
❽ Tlačítko „TIMER" – minutník
❾ Tlačítko ZAPNOUT/VYPNOUT
❿ Fritovací koš
⓫ Mísa
⓬ Víko filtru
⓭ Filtr
⓮ Napájecí přívod s vidlicí

Obsluha a funkce (Obr. B)

① Fritéza musí být umístěna na rovné, stabilní vodorovné ploše mimo dosah dětí.

② Naplníme fritézu olejem, tekutým tukem nebo roztaveným ztuženým tukem mezi hladiny označené MIN i MAX na vnitřní straně mísy **(11)** podle údajů uvedených v této tabulce:

Objem	04Z011			04Z012		
	Tekutý tuk [l]	Ztužený tuk [kg]	množství hranolků [kg]	Tekutý tuk [l]	Ztužený tuk [kg]	množství hranolků [kg]
MIN	2,2	2,1	-	1,5	1,4	-
MAX	2,5	2,3	1	1,7	1,6	0,4

Doporučujeme používání oleje nebo jiného tekutého tuku. Jestli chcete přidat novou kostku tuku, nechte ji pomalu rozpustit na mírně rozehřáté pánvi, co zabrání rozstřikování a nadměrnému předehřívání tuku. Může se používat také ztužený tuk, ale musíte věnovat zvláštní pozornost, aby nedocházelo k rozstříkávání tuku.

POZOR! Nikdy se nesmí míchat dva různé druhy oleje nebo tuku.

③ Zavřete víko **(1)** a zasuňte vidlici do zásuvky elektrické sítě. Stiskněte tlačítko ZAPNOUT/VYPNOUT, rozsvítí se červená kontrolka „POWER" **(4)**, která signalizuje připojení zařízení k elektrické síti a zelená kontrolka „TEMP." **(6)**, která ukazuje, že se zařízení začalo nahřívat.

④ Ustavte teplotní regulátor **(5)** na požadovanou teplotu. Informace týkající se volby vhodné teploty jsou umístěné v článku „Tabulka fritovacích parametrů" tohoto návodu. Olej nebo tuk se ohřeje na požadovanou teplotu během cca 10 – 15 minut.

V průběhu práce fritézy zelená kontrolka **(6)** se bude rozsvěcovat a zhasínat, jakmile bude dosažena požadovaná teplota. Termostat udržující konstantní teplotu oleje se bude podle potřeby zapínat a vypínat, což nám bude signalizovat teplotní kontrolka. Když zelená kontrolka zhasne, znamená to, že zařízení je připraveno k smažení (je dosažena požadovaná hodnota teploty).

Jestli smažíte několik porcí pokrmu, postupujte stejným způsobem. Než začnete smažit další porci, počkejte, až zhasne zelená kontrolka.

⑤ Otevřete víko **(1)** stlačením tlačítka **(7)**.

⑥ Zvedněte rukojeť

⑦ Vytáhněte fritovací koš z fritézy. Pokrm určený ke smažení vložte do koše. Nejlepší výsledky dosáhnete jestli se budete řídit pokyny uvedenými v článku „Tabulka fritovacích parametrů" tohoto návodu.

POZOR! Během smažení z filtru (13) uniká horká pára. Nepřibližujte ruce a obličej k filtru. Dávejte pozor také na horkou páru při otevírání víka (1).

⑧ Vložte opatrně koš **(10)** do fritézy a ujistěte se, že byl řádně zajištěn.

⑨ Poté uzavřete víko **(1).**

⑩ Zvedněte mírně rukojeť **(3)** nahoru, přesuňte uvolňující tlačítko, které se na ní nachází **(2)** a rukojeť složte.

⑪ Pro ustaveni doby smažení (v minutách), zmačkněte regulační tlačítko minutníku „TIMER" **(8)**.

Způsob používání minutníku

- Podržte stisknuté tlačítko „TIMER" **(8)** po dobu 1 sekundy. Displej minutníku ukáže <00>. Displej se vypne po 5 sekundách od posledního stisknuti.
- Stiskněte tlačítko „TIMER" **(8)** pro ustavení požadované doby smažení. Hodnota na displeji naroste o 1 minutu od <00> do <30>. Ve chvíli, kdy bude dosažená maximální hodnota, další stisknutí tlačítka „TIMER" **(8)** bude mít za následek opětovné zvětšování hodnot na displeji od začátku, to znamená od <00> do <30> minut.
- Po uplynutí 2 sekund od ustavení doby smažení displej začne blikat a začne se odpočítávání. Po dobu odpočítávání se na displeji objeví hodnota, která označuje množství minut, které zůstaly do konce smažení. Poslední minuta smažení bude se ukazovat po sekundech.

Přidržení stisknutého tlačítka „TIMER” **(8)** po dobu delší než 2 v průběhu odpočítávání bude mít za následek zastavení odpočítávání. Na displeji se objeví hodnota <00>. Minutník se může opět ustavit. Displej se vypne a zařízení se přepne do pohotovostního stavu po cca 5 sekundách od posledního stisknutí tlačítka.

- Po uplynutí ustavené doby displej ukáže hodnotu <00> a zařízení vydá pět zvukových signálů, které se budou za chvíli opakovat. Po 45 sekundách se zařízení automatický přepne do pohotovostního stavu a displej se vypne.

⑫ Po uplynutí ustavené doby a po zakončení smažení uslyšíte pět zvukových signálů.

⑬ Po skončení smažení zvednete rukojeť **(3)**.

⑭ Otevřete víko **(1)** stisknutím tlačítka pro otevírání víka **(7). Pozor na horkou páru!**

⑮ Opatrně vyndejte koš **(10)** s použitím rukojeti **(3)**. Jestli je to potřebné, potřepte košem **(10)** nad fritézou a odstraňte přebytečný olej nebo tuk. Přeložte osmažené pokrmy do mísy nebo na cedník vyložený papírem, který dobře saje tuk například papírový ručník.

⑯ Po zakončení práce fritézy vytáhněte vidlici se zásuvky.

Jestli nepoužíváte fritézu pravidelně uschovejte vychlazený olej nebo tuk v uzavřených těsné nádobách, nejlépe v ledničce nebo jiném chladném místě. Naplňte nádoby tak, že přelijete olej nebo tuk jemným sítem, a odstraníte drobné zbytky pokrmů.

Tabulka parametrů

V této tabulce prezentujeme doporučovanou dobu připravování pokrmů ustavení teploty. Jestliže návod na obalu pokrmu se liší od návodu v tabulce, podrobte se pokynům uvedeným na obalu pokrmu.

ČERSTVÉ NEBO ROZMRAŽENÉ POKRMY

Teplota	Druh pokrmu	Doporučované množství	Doba smažení
160°C	Čerstvé ryby	450 g	5 – 7 min
170°C	Kuře (stehýnka)	3 – 5 kusů	12 – 15 min
	Žampióny	6 – 8 kusů	2 – 3 min
	Zelenina v těstíčku (např. květák)	8 – 10 kusů	2 – 3 min
180°C	Čínské saigonky	8 – 10 kusů	6 – 7 min
	Obalované kuře	8 – 10 kusů	3 – 4 min
	Mini snacky	8 – 10 kusů	3 – 4 min
	Ryba (kousky) v těstíčku	8 – 10 kusů	3 – 4 min
	Krevety	8 – 10 kusů	3 – 4 min
	Jablka v těstíčku	5 kusů	3 – 4 min
190°C	Domácí hranolky	650 – 1000 g	8 – 9 min
	Chipsy (velmi tenké bramborové lupínky)	600 g	3 – 4 min
	Baklažán (plátky)	600 g	3 – 4 min
	Krokety z masa/rybí	5 sztuk	4 – 5 min

MRAŽENÉ POKRMY

Teplota	Druh pokrmu	Doporučované množství	Doba smažení
170°C	Kuře (stehýnka)	3 – 4 kusů	15 – 20 min
	Mini bramborové placky	4 kusů	3 – 4 min
180°C	Čínské saigonky	2 – 3 kusů	10 – 12 min
	Kuřecí medailónky obalované	6 kusů	9 min
	Mini snacky	8 – 10 kusů	4 – 5 min
	Ryba (kousky) v těstíčku	8 – 10 kusů	9 min
	Krevety	8 – 10 kusů	4 – 5 min
	Mražené hranolky/vlnky	650 – 1000 g	9 min
	Krokety z masa/rybí	4 kusů	6 – 7 min

Údržba a péče

- Před čištěním je třeba fritézu odpojit od elektrické sítě.
- Po každém použití je třeba ji pečlivě umýt.
- **Nesmí se ponořovat ve vodě celé zařízení, elektrické součásti a součásti obsahující topné moduly.**
- Povrch fritézy čistíme mokrým hadříkem namočeným do roztoku saponátu.
- K mytí nepoužíváme agresivní mycí prostředky – emulse, pasty atd. Mohly by mimo jiné odstranit grafické informační symboly.
- Víko **(1)**, fritovací koš **(10)**, mísu **(11)**, filtr **(13)** a kryt filtru **(12)** je třeba umývat v teplé vodě se saponátem. **V modelu 04Z012 lze mísu (11) čistit pouze pomocí vlhkého hadříku s příměsí saponátu. Nesmí se namáčet ve vodě.**
- Nikdy neumývejte kovové součásti zařízení v myčce na nádobí. Agresivní mycí prostředky používané v myčkách mohou mít za následek ztmavnutí těchto částí. Umýváme je ručně vodou se saponátem.
- Než zahájíte čištění fritézy, počkejte až olej nebo tuk vychládne.
- Fritéza je vybavená vyměnitelným síťkovým filtrem **(13)**, který se nachází pod krytem filtru **(12)**, a který je třeba systematicky umývat ve vodě se saponátem.
- Po vysušení filtru **(13)** jej umístěte pod krytem **(12)**.

Výměna oleje nebo tuku

Olej nebo tuk rychle ztrácí své výživné hodnoty a proto je třeba pravidelně je vyměňovat. Postupujte podle těchto pokynů:

- Jestli používáte fritézu hlavně ke smažení hranolků a po smažení scedíte olej nebo tuk, můžete ho používat několikrát (10 až 12 krát) než ho budete muset vyměnit.
- Jestli používáte fritézu k přípravě pokrmů obsahujících značné množství bílkovin (např. maso nebo ryby) měli byste olej nebo tuk vyměňovat častěji.
- Nikdy nepoužívejte olej déle než 6 měsíců a vždy postupujte podle pokynů uvedených na obalech.
- Nikdy nepřidávejte nový olej nebo tuk do starého.
- Vyměňte olej nebo tuk jestli začíná pěnit při ohřívání, začíná intenzivně zapáchat, mít nahořklou chuť, tmavnout a nabírat konzistenci sirupu.

Řešení problémů

Jestli fritéza nefunguje správně nebo kvalita smažení není vyhovující, podívejte se do této tabulky. Obsahuje nejčastější poruchy a problémy, jejich možné příčiny a řešení.

Problém	Možná příčina	Řešení
Usmažené pokrmy nemají zlatovou barvu a/nebo nejsou křehké.	Zvolená teplota je příliš nízká a/nebo pokrmy se smažily příliš krátkou dobu.	Zkontrolujte na obalu pokrmu nebo v tabulce umístěné v tomto návodu k použití jestli teplota a/nebo doba přípravy pokrmu byla vhodně zvolena. Ustavte regulátor teploty ve vhodné poloze. V případě nutnosti prodlužte dobu smažení.
	Koš je přeplněný.	Nesmažte najednou více pokrmů než je předepsané v návodu k použití.
	Olej nebo tuk se dostatečně nerozehřívá.	Mohla se spálit pojistka regulace teploty. Zaneste zařízení do autorizovaného servisu za účelem kontroly nebo opravy.
Z fritézy je cítit silný, nepříjemný zápach.	Filtr je znečistěný.	Sundejte víko a umyjte je spolu s filtrem horkou vodou se saponátem.
	Olej nebo tuk již není čerstvý.	Vyměňte olej nebo tuk. Pravidelně jej ceďte a budete jej moci používat delší dobu.
	Použitý olej nebo tuk není vhodný pro fritování.	Používejte kvalitní olej nebo tekutý tuk. Nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
Pára uniká v jiných místech než filtr.	Víko není dobře zavřené.	Zkontrolujte, zda je víko správně uzavřeno.
	Filtr je ucpaný.	Vyměňte filtr.
	Těsnění víka je špinavé nebo opotřebené.	Jestli je těsnění špinavé, umyjte víko v horké vodě se saponátem. Jestli je víko opotřebené, obraťte se na obchod v autorizovaném servisu a vyměňte těsnění.
Během smažení olej nebo tuk vystřikuje ven z fritézy.	Ve fritéze je moc oleje nebo tuku.	Ujistěte se, že množství oleje nebo tuku ve fritéze nepřesahuje maximální dovolenou hladinu.
	Potraviny obsahují moc tekutin.	Před zahájením smažení pečlivě osušte pokrmy a postupujte podle návodu.
	Koš je přeplněný.	Nesmažte najednou více pokrmů než je doporučeno v tomto návodu.

Problém	Možná příčina	Řešení
Olej nebo tuk se během smažení příliš pění.	Potraviny obsahují moc tekutin.	Před zahájením smažení pečlivě osušte pokrmy.
	Použitý olej nebo tuk není vhodný pro fritování.	Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku. Používejte olej nebo tekutý tuk, který obsahuje přípravek proti pěnění.
	Vnitřní mísa nebyla správně vyčištěna.	Po vychladnutí oleje/tuku vyprázdněte mísu a vyčistěte ji podle návodu.

Ekologicky vhodná likvidace



Obalový materiál jednoduše neodhoďte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů ZELMER jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému zužitkování.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Dovozce/výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo chybnou obsluhou.

Dovozce/výrobce si vyhrazuje právo výrobek kdykoli, bez předchozího oznámení, upravovat za účelem přizpůsobení výrobku právním předpisům, normám, směrnicím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.

SK

Vážení zákazníci

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Ak chcete získať najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať len originálne príslušenstvo firmy Zelmer. Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Prosíme, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Mimoriadnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom tak, aby ste počas používania fritézy predišli úrazom a/alebo poškodeniu zariadenia. Návod na obsluhu si uchovajte pre prípadne neskoršie použitie počas prevádzky fritézy.

Pokyny tykajúce sa bezpečnosti a správnej prevádzky

- Pred začatím používania fritézy sa zoznámte s obsahom celého návodu na obsluhu.
- Fritézu vždy pripájajte do zásuvky elektrickej siete (striedavého prúdu) vybavenej ochranným kolíkom s napätím zodpovedajúcim uvedenému na výrobnom štítku zariadenia.
- Fritéza je určená iba na domáce použitie. V prípade jej použitia na účely gastronomického biznisu sa záručné podmienky menia.
- Zariadenie vždy umiestňujte na vodorovný, rovný povrch.
- Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Nezapínajte fritézu, ak:
  - sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené.
  - fritéza je akýmkoľvek spôsobom poškodená,
  - nádržka nebola naplnená olejom alebo jeho hladina sa nenachádza medzi označeniami MIN a MAX,
  - fritéza nie je v normálnej pracovnej polohe.
- Ak sa neodpojiteľný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vykvalifikovaná osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Zariadenie môžu opravovať iba preškolení zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy sa obráťte na špecializovaný servis.

POZOR! Pamätajte, aby sa hladina oleja v nádržke vždy nachádzala medzi označeniami MIN a MAX na vnútornej strane misy. V takom prípade vyprážanie bude prebiehať správne.

- Ak je hladina oleja vyššia ako MAX, existuje nebezpečenstvo rozstrekovania sa horúceho oleja a popálenia.
- Ak je hladina nižšia ako MIN, tepelná poistka môže vypnúť zariadenie. V takom prípade nechajte vychladnúť ohrievacie teleso a potom naplňte nádržku olejom na požadovanú hladinu a konajte podľa návodu na obsluhy (kapitola: „Obsluha a fungovanie“).

POZOR! Používanie fritézy s príliš malým množstvom oleja (menej ako hladina MIN) môže byť príčinou prehriatia ohrievacích prvkov fritézy a vo výsledku jej poškodenia.

- Ak tepelná poistka vypína zariadenie napriek správnej hladiny oleja v nádržke, je to príznak poruchy fritézy. V takom prípade sa obráťte na špecializovaný servis.
- Fritéza je určená iba na vyprážanie potravín.
- Pred začatím prevádzkovania skontrolujte, či je napätie uvedené na výrobnom štítku zhodné s napätím elektrickej siete.
- Zariadenie sa nesmie umiestňovať v blízkosti alebo na zariadeniach, ktoré sú zdrojom tepla (varná doska a pod.).
- Pamätajte sa, že olej a niektoré časti fritézy sa počas prevádzky rozohrievajú na veľmi vysoké teploty. Z tohto dôvodu sa vyhýbajte ich dotknutia. Na obsluhu zariadenia používajte tlačidlá a držiaky.
- Neposúvajte ani neprenášajte fritézu počas prevádzky. Po ukončení práce ju môžete posúvať a prenášať až po vychladnutí oleja, ktorý sa nachádza vo vnútri misy.
- **Neponárajte do vody ohrievacie prvky alebo časti obsahujúce ohrievacie prvky, t.j. teleso fritézy.**
- Uistite sa, že je nádoba na olej správne umiestnená v telese fritézy, podľa označení v ľavom rohu telesa ▲ a na nádobe na olej ▼. Ak misa bude umiestnená do inej polohy, kryt fritézy sa nezatvorí.
- Zariadenie používajte na mieste mimo dosahu detí. Napájací kábel sa nesmie dotýkať horúcich povrchov, nesmie visieť cez hranu stola alebo pracovnej dosky, na ktorých sa nachádza fritéza. Týmto spôsobom sa vyhnete náhodnému potiahnutiu a vo výsledku nekontrolovanému posunutiu zariadenia.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokial' im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o použivani spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Prístroj nie je určený na prácu s použitím vonkajších časových vypínačov alebo samostatného systému diaľkovej regulácie.
- Po ukončení prevádzky fritézy nastavte regulátor teploty na najnižšiu úroveň (otočte doľava až na doraz). Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a počkajte, až olej alebo tuk vychladnú.
- Nikdy nenechávajte vodu v nádržke na olej. V nádržke pri jej naplňovaní olejom nikdy nesmie byť voda, pretože môže to byť príčina rozstrekovania sa oleja alebo dokonca aj malého výbuchu.
- Nad olejom nikdy nevešajte nádobu zo zmrazenými potravinami, ak nie je olej dostatočne horúci (min. 130°C). Môže to byť príčinou nebezpečného rozstrekovania sa oleja.
- Zo zmrazených potravín odstráňte nadmerné množstvo ľadu, čím predídete rozstrekovaniu sa oleja.

Uistite sa, že ste pochopili hore uvedené poznámky.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.
Objem misy:
- 04Z011: min. 2,2 l, max 2,5 l.
- 04Z012: min. 1,5 l, max 1,7 l.

Fritéza je zariadenie I. triedy vybavené napájacím káblom s ochranným vodičom a zástrčkou s ochranným kontaktom.

Fritéza vyhovuje požiadavkám platných noriem.

Zariadenie vyhovuje požiadavkám smerníc:
- Nízkonapäťové elektrické zariadenia (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený označením CE na výrobnom štítku.

Konštrukcia zariadenia (Obr. A)

❶ Kryt
❷ Tlačidlo uvoľňujúce kôš na vyprážanie
❸ Rukoväť
❹ Kontrolka zapnutia „POWER"
❺ Otočný regulátor teploty
❻ Kontrolka zohrievania „TEMP."
❼ Tlačidlo otvárania krytu
❽ Tlačidlo „TIMER" – časovač
❾ Tlačidlo ZAPNI/VYPNI
❿ Kôš na vyprážanie
⓫ Misa
⓬ Kryt filtra
⓭ Filter
⓮ Napájací kábel a zástrčka

Obsluha a fungovanie (Obr. B)

① Umiestnite zariadenie na vodorovný, rovný a pevný povrch, na mieste mimo dosahu detí.

② Naplňte fritézu olejom, tekutým tukom alebo roztaveným tukom až na hladinu medzi označeniami MIN a MAX na vnútornej strane misy **(11)** podľa údajov znázornených v nižšie uvedenej tabuľke:

Objem	04Z011			04Z012		
	Tekutý tuk [l]	Tvrdý tuk [kg]	množstvo hranolčekov [kg]	Tekutý tuk [l]	Tvrdý tuk [kg]	množstvo hranolčekov [kg]
MIN	2,2	2,1	-	1,5	1,4	-
MAX	2,5	2,3	1	1,7	1,6	0,4

Odporúča sa používanie oleja na vyprážanie alebo iného tuku v tekutej podobe. Ak chcete použiť novú kocku tuku, najprv ju pomaly roztavte na malom ohni na obyčajnej panvici, čím predídete rozstrekovaniu sa a nadmernému prehriatiu. Na vyprážanie môžete používať tvrdý tuk, avšak buďte vtedy opatrnejší, aby ste predišli rozstrekovaniu sa tuku.

POZOR! Nikdy sa nesmú miešať dva rôzne druhy oleja alebo tuku.

③ Zatvorte kryt **(1)** a vložte zástrčku do zásuvky elektrickej siete. Stlačte tlačidlo ZAPNI/VYPNI, rozsvieti sa červená kontrolka „POWER" **(4)**, ktorá signalizuje pripojenie zariadenia k elektrickej sieti a zelená kontrolka „TEMP." **(6)**, ktorá znamená, že sa zariadenie zohrieva.

④ Otočte otočný regulátor teploty **(5)** na požadovanú hodnotu. Informácie týkajúce sa nastavenia požadovanej teploty sú uvedené v kapitole „Tabuľka parametrov vyprážania" v tomto návode. Olej alebo tuk sa zohreje na nastavenú teplotu v priebehu cca. 10 – 15 minút.

Počas práce fritézy sa zelená kontrolka **(6)** bude zapínať a hasnúť a bude udržiavať nastavenú teplotu. Tento stav je normálny. Keď bude zariadenie pripravené na vyprážanie (bude dosiahnutá nastavená hodnota teploty), zelená kontrolka zhasne.

Pre vyprážanie viacerých porcií konajte rovnakým spôsobom. Pred vyprážaním ďalšej porcie počkajte, až kým zelená kontrolka nezhasne.

⑤ Otvorte kryt **(1)** stlačením uvoľňujúceho tlačidla **(7)**.

⑥ Zdvihnite rukoväť.

⑦ Vyberte kôš z fritézy. Potraviny, ktoré budete vyprážať, dajte do koša. Pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov dodržiavajte množstvá uvedené v kapitole „Tabuľka parametrov vyprážania" v tomto návode na obsluhu.

POZOR! Počas vyprážania uniká horúca para z filtra (13). Pamätajte sa, aby sa ruky a tvár nachádzali v bezpečnej vzdialenosti od filtra. Dávajte si pozor na horúcu paru pri otváraní krytu (1).

⑧ Opatrne vložte kôš (**10**) do fritézy a uistite sa, že je správne pripevnený.

⑨ Potom zatvorte kryt **(1)**,

⑩ Zdvihnite opatrne rukoväť **(3)** smerom hore, presuňte uvoľňovacie tlačidlo, ktoré sa na nej nachádza **(2)**, a zložte rukoväť.

⑪ Pre nastavenie požadovaného času vyprážania (v minútach) stlačte tlačidlo „TIMER" **(8)** regulácie časovača.

Spôsob použitia časovača

- Pridržte stlačené tlačidlo „TIMER" **(8)** po dobu 1 sek. Na displeji časovača sa objaví <00>. Displej sa vypne po 5 sek. od posledného stlačenia.
- Stlačte tlačidlo „TIMER" **(8)** pre nastavenie požadovaného času. Hodnota na displeji sa zväčšuje o 1 min. od <00> do <30>. Vo chvíli dosiahnutia maximálnej hodnoty ďalšie stlačovanie tlačidla „TIMER" **(8)** spôsobí opätovné zvýšenie hodnoty na displeji t.j. od <00> do <30> minút.
- Po uplynutí 2 sekúnd od nastavenia času začne displej blikať a začne sa odpočítavanie času. Počas odpočítavania času vidieť na displeji, koľko času ostáva do konca vyprážania. Posledná minúta vyprážania je zobrazovaná v sekundách.
- Pridržanie stlačeného tlačidla „TIMER" **(8)** po dobu viac ako 2 sekundy počas odpočítavania času spôsobí po-

zastavenie odpočítavania času. Na displeji sa zobrazí hodnota <00>. Vtedy je možné opäť nastaviť časovač. Displej sa vypne a zariadenie prejde do pohotovostného režimu po cca. 5 sekundách od posledného stlačenia.

- Po uplynutí nastaveného času zobrazí displej hodnotu <00> a sa päťkrát zapne bzučiak, ktorý sa po chvíli opakuje. Po 45 sekundách prejde zariadenie do pohotovostného režimu a displej sa vypne.

⑫ Po uplynutí nastaveného času a po ukončení vyprážania počujete päťkrát zvukový signál.

⑬ Po ukončení vyprážania zdvihnite rukoväť **(3)**.

⑭ Potom otvorte kryt **(1)** stlačením tlačidla otvárania krytu **(7)**. Dávajte si pozor na horúcu paru.

⑮ Opatrne vyberte kôš **(10)** z fritézy pomocou rukoväte **(3)**. V prípade potreby potraste košom **(10)** nad fritézou pre odkvapkanie nadmerného množstva tuku. Preložte vyprážané potraviny do misy alebo cedidla s papierom absorbujúcim tuk, napr. papierovým uterákom vo vnútri.

⑯ Po ukončení prevádzky zariadenia vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Ak nepoužívate fritézu pravidelne, vychladnutý olej alebo iný tekutý tuk uchovávajte v tesne uzatvorených nádobách, najlepšie v chladničke alebo na inom chladnom mieste. Olej do nádob vlievajte cez sitko, vďaka čomu odstránite zvyšky potravín.

Tabulka parametrov vyprážania

V tejto tabuľke uvádzame ukážkové časy prípravy jedál a nastavenie teploty. Pokiaľ pokyny na obale potravín sú iné ako uvedené nižšie, vždy dodržiavajte tie, ktoré sú uvedené na obale potravín.

POTRAVINY ČERSTVÉ ALEBO ROZMRAZENÉ

Teplota	Druh potravín	Odporúčané množstvo	Doba vyprážania
160°C	Čerstvé ryby	450 g	5 – 7 min
170°C	Kurča (stehná)	3 – 5 kusov	12 – 15 min
	Šampiňóny	6 – 8 kusov	2 – 3 min
	Zelenina v cestičku (napr. karfiol)	8 – 10 kusov	2 – 3 min
180°C	Čínske závitky	8 – 10 kusov	6 – 7 min
	Kúsky kuracieho mäsa v obale	8 – 10 kusov	3 – 4 min
	Jednohubky	8 – 10 kusov	3 – 4 min
	Ryba (kúsky) v cestičku	8 – 10 kusov	3 – 4 min
	Krevety	8 – 10 kusov	3 – 4 min
	Jablko v cestičku	5 kusov	3 – 4 min
190°C	Domáce hranolčeky	650 – 1000 g	8 – 9 min
	Čipsy (veľmi tenké plátky zemiakov)	600 g	3 – 4 min
	Baklažán (plátky)	600 g	3 – 4 min
	Karbonátky mäsové/rybacie	5 sztuk	4 – 5 min

ZMRAZENÉ POTRAVINY

Teplota	Druh potravín	Odporúčané množstvo	Doba vyprážania
170°C	Kurča (stehná)	3 – 4 kusy	15 – 20 min
	Malé zemiakové placky	4 kusy	3 – 4 min
180°C	Čínske závitky	2 – 3 kusy	10 – 12 min
	Kuracie medailóniky v hotovom obale	6 kusov	9 min
	Jednohubky	8 – 10 kusov	4 – 5 min
	Ryba (kúsky) v cestičku	8 – 10 kusov	9 min
	Krevety	8 – 10 kusov	4 – 5 min
	Zmrazené hranolčeky rovné/vlnky	650 – 1000 g	9 min
	Karbonátky mäsové/rybacie	4 kusy	6 – 7 min

Čistenie a údržba

- Pred čistením fritézu odpojte od elektrickej siete.
- Po každom použití fritézu dôkladne umyte.
- **Do vody sa nesmie ponárať teleso, elektrické zariadenia a súčiastky, v ktorých sa nachádzajú ohrievacie telesá.**
- Teleso fritézy utrite vlhkou prachovkou s prostriedkom na umývanie riadu.
- Na umývanie telesa sa nesmú používať agresívne čistiace prostriedky v podobe emulzie, mliečka, pasty a pod. Tieto prostriedky môžu okrem iného zotrieť informačné grafické prvky.
- Kryt **(1)**, kôš na vyprážanie **(10)**, misu **(11)**, filter **(113)** a kryt filtra **(12)** umývajte v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu. **V modeli 04Z012 je možné vyčistiť (11) misu iba pomocou vlhkej handričky s prísadou detergentu. Misu je zakázané ponárať do vody.**
- Kovové súčiastky sa nikdy nesmú umývať v umývačke riadu. Agresívne čistiace prostriedky používané v týchto zariadeniach spôsobujú tmavenie týchto častí. Čistite ich ručne, používajte tekuté prostriedky na umývanie riadu.
- Pred čistením fritézy nechajte dostatočne vychladnúť olej alebo tuk.
- Fritéza je vybavená vymeniteľným mriežkovým filtrom **(13)**, ktorý sa nachádza pod krytom filtra **(12)** – pravidelne ho umývajte vo vode s prostriedkom na umývanie riadu.
- Po vysušení filtra **(13)** ho umiestnite pod krytom **(12)**.

Výmena oleja alebo tuku

Pretože olej a tuk rýchlo strácajú svoje vlastnosti, pravidelne ich vymieňajte. Za týmto účelom postupujte podľa nižšie uvedených pokynov:

- Ak používate fritézu hlavne na prípravu hranolčekov a po použití filtrujete olej alebo tuk, tak môžete viackrát (10 až 12 krát) použiť ten istý olej alebo tuk pred jeho výmenou.
- Ak používate fritézu na prípravu jedla bohatého na bielkoviny (napr. mäso alebo ryby), je potrebné vymieňať olej alebo tuk častejšie.
- Ten istý olej sa nikdy nesmie používať dlhšie ako 6 mesiacov, vždy dodržiavajte pokyny uvedené na obale.
- Nový olej alebo tuk nikdy nepridávajte k starému.
- Vymeňte olej alebo tuk, ak sa začne peniť pri zohrievaní, ak začne mať intenzívny pach alebo chuť, ak začne tmavnúť alebo bude mať konzistenciu sirupu.

Riešenie problémov

Ak fritéza nefunguje správne alebo kvalita vyprážania je nedostatočná, pozrite sa do nižšie uvedenej tabuľky. Nachádzajú sa v nej najčastejšie problémy, možné príčiny a spôsob ich riešenia.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vyprážané jedlá nemajú zlatistú farbu a/alebo nie sú chrumkavé	Nastavená teplota je príliš nízka a/alebo jedlo bolo vyprážané príliš krátko.	Overte na obale potravín alebo v tabuľke uvedenej v tomto návode, či teplota a/alebo doba prípravy sú správne nastavené. Nastavte regulátor teploty na požadovanú hodnotu. V prípade potreby zväčšite dobu vyprážania.
	V koši sa nachádza príliš veľa potravín.	Nevyprážajte naraz viac potravín ako množstvo odporúčané v návode na obsluhu.
	Olej alebo tuk sa dostatočne nerozohrievajú.	Mohla sa prepáliť poistka regulátora teploty. Odneste zariadenie do autorizovaného servisu s cieľom ho opraviť alebo skontrolovať.
Z fritézy uniká silný nepríjemný pach.	Filter je znečistený.	Snímte kryt a umyte ho spolu s filtrom v horúcej vode s prostriedkom na umývanie riadu.
	Olej alebo tuk nie je čerstvý.	Vymeňte olej alebo tuk. Pravidelne ho prelievajte cez sitko, vďaka čomu bude dlhšie čerstvý.
	Druh používaného oleja alebo tuku nie je vhodný na fritovanie.	Používajte olej alebo iný tekutý tuk dobrej kvality. Nemiešajte dva rôzne druhy oleja alebo tuku.
Para uniká miestami inými ako filter.	Kryt nie je správne zatvorený.	Skontrolujte, či je kryt správne zatvorený.
	Filter je zapchatý.	Vymeňte filter.
	Tesnenie krytu je špinavé alebo opotrebované.	Ak je tesnenie špinavé, umyte kryt v horúcej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Ak je kryt opotrebovaný, obráťte sa na predajňu alebo servis za účelom výmeny tesnenia.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Pri vyprážaní olej alebo tuk sa rozstriekavajú a unikajú z fritézy	Vo fritéze sa nachádza priveľa oleja alebo tuku.	Uistite sa, že množstvo oleja alebo tuku vo fritéze neprevyšuje maximálnu hladinu.
	Jedlo obsahuje priveľa tekutín.	Pred začatím vyprážania dôkladne osušte potraviny a vyprážajte podľa návodu na obsluhu.
	V koši na vyprážanie je priveľa potravín.	Nevyprážajte naraz viac potravín ako množstvo odporúčané v tomto návode na obsluhu.
Olej alebo tuk sa pení príliš silno počas vyprážania.	Jedlo obsahuje priveľa tekutín.	Dôkladne osušte potraviny pred vyprážaním.
	Druh používaného oleja alebo tuku nie je vhodný na fritovanie.	Nikdy nemiešajte dva rôzne druhy oleja alebo tuku. Používajte olej alebo iný tekutý tuk, ktorý obsahuje prostriedok proti peneniu.
	Vnútorná misa nebola dobre vyčistená.	Po vychladnutí oleja/tuku vyprázdnite misu a vyčistite ju podľa návodu na obsluhu.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.



Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Dovozca/výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté vo výsledku použitia zariadenia v rozpore s jeho určením alebo vo výsledku nesprávnej obsluhy.

Dovozca/výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek upravovať bez predchádzajúceho oznámenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, dizajnových alebo iných dôvodov.

HU

Tisztelt Vásárlók

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözöljük a Zelmer termékek felhasználói között.

A legjobb hatás elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon eredeti Zelmer tartozékokat. Kifejezetten ehhez a termékhez lettek kifejlesztve.

Kérjük figyelmesen olvassa el az alábbi használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak, hogy az olajsütő használata során a baleseteket megelőzze és/vagy a készülék megsérülését elhárítsa. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy az olajsütő későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

A készülék használatára vonatkozó biztonsági és kezelési utasítások

- Az olajsütő üzembehelyezése előtt ismerkedjen meg a használati utasításban leírtakkal.
- Az olajsütőt mindig földelt (kizárólag váltóáramú) hálózati konnektorhoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megegyezik a készülék névleges adattáblázatában megadott adattal.
- Az olajsütő háztartásbeli használatra készült. A vendéglátóipari felhasználása esetén a garancia feltételei módosulnak.
- A készüléket mindig lapos, egyenletes felületre helyezze.
- Ne húzza ki a dugót a vezetéknél fogva a konnektorból.
- A készüléket ne indítsa be, ha:
  - a hálózati csatlakozó kábel vagy dugó sérült,
  - az olajsütő bármilyen módon megsérült,
  - a tartályban nincs olaj vagy annak szintje nem a MIN és MAX jelzések között van,
  - az olajsütő nem a megfelelő üzemelési pozícióban van.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét a készülék gyártójának vagy a szakértőnek ajánljuk megbízni a veszedelem kikerülése céljából.
- A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervízhez.

FIGYELEM! Ügyeljen arra, hogy az olajszint a tartályban mindig az edény belső oldalán található MIN és MAX jelzések között legyen. Ebben az esetben az sütési folyamat a megfelelő módon fog történni.

- Ha az olaj szintje a MAX jel fölött van, a forró olaj kifröccsenhet, ami égési sérülést okozhat.
- Ha az olaj szintje a MIN szint alatt van, a termikus biztosíték a készüléket kikapcsolhatja. Ebben az esetben várja meg, míg a készülék fűtőszála lehűl, ezután töltse meg a tartályt a megfelelő szintig olajjal, majd a használati utasításban („Kezelés és működés” c. fejezet) leírtak szerint járjon el.

FIGYELEM! Az olajsütő túl kis mennyiségű olajjal (a MIN szint alatt) történő használata a készülék fűtőelemeinek a túlmelegedését, ennek következtében pedig az olajsütő sérülését okozhatja.

- Ha a termikus biztosíték a készüléket a tartály megfelelő olajszintje ellenére kikapcsolja, ez az olajsütő működési rendellenességére utal. Ilyen esetben forduljon a szakszervízhez.
- Az olajsütő kizárólag élelmiszer sütésére alkalmas.
- Az üzembehelyezése előtt ellenőrizze, hogy a névleges adattáblázaton megadott feszültség értéke megfelel-e a hálózati feszültségnek.
- A készüléket ne tegye olyan helyre vagy annak közelébe, ahol erős hőhatásnak lehet kitéve (fűtőlap stb. mellé).
- Ne felejtse el, hogy az olaj valamint az olajsütő bizonyos részei a készülék működése közben jelentős mértékben felmelegedhetnek. Ezért ne érjen hozzájuk. A készülék működtetéséhez a nyomógombokat és fogantyúkat kell használni.
- Az olajsütőt a működése közben ne tolja arrébb és ne vigye más helyre. Használata után csak akkor szabad arrébb tolni vagy más helyre vinni, ha az edényében lévő olaj már kihűlt.
- **A fűtőelemeket vagy a fűtőelemeket tartalmazó részeket, azaz az olajsütő burkolatát nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.**
- Ellenőrizze, hogy az olajtartó edény az olajsütőbe a megfelelő módon lett-e betéve, mégpedig az olajsütő burkolatának bal sarkában ▲ és az olajtartó edényen feltüntetett jelek szerint ▼. Ha az edény más helyzetben lesz betéve, az olajsütő fedele nem csukódik be.
- A készüléket olyan helyen használja, ahol gyermekek nem férhetnek a közelébe. Ne engedje meg, hogy a hálózati kábel forró felületekhez érjen, vagy az asztal vagy konyhabútor lapjáról - amelyiken az olajsütő áll - lelógjon. Ily módon elkerülhetjük a készülék esetleges lerántását, következésképpen pedig annak véletlenszerű helyváltoztatását.
- A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy által készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak.
- Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A készülék működtetéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót vagy külön távvezérlő rendszert csatlakoztatni.
- Az olajsütő használata után állítsa a hőfokszabályozót a legalacsonyabb szintre (tekerje el balra, ütközésig). Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból és várja meg, míg az olaj vagy zsíradék kihűl.
- Sohasem hagyjon vizet az olajtartályban. Akkor sem lehet víz a tartályban, ha abba olajat töltünk, mivel az az olaj szétfröccsenését vagy akár kisebb robbanást is okozhat.
- Az olaj fölé ne függesszen fagyasztott ételt tartalmazó edényt, ha az olaj még nincs megfelelően felmelegedve (min. 130°C). Az az olaj veszélyes szétfröccsenését okozhatja.
- Az olaj szétfröccsenésének a megakadályozása céljából a fagyasztott ételről távolítsa el a felesleges jeget.

Győződjön meg arról, hogy a fenti utasításokat megértette-e.

Műszaki adatok

A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblázata tartalmazza.

A tartály űrtartalma:

– 04Z011: min. 2,2 l, max 2,5 l.
– 04Z012: min. 1,5 l, max 1,7 l.

Az olajsütő az I. biztonsági osztályba tartozó készülék, amely földelt kábellel és földelt hálózati dugóval van felszerelve.

Az olajsütő az érvényes szabványoknak megfelel.

A készülék az alábbi irányelveknek megfelelő:

– Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A készülék a névleges adattáblázaton CE jelzéssel van ellátva.

A készülék szerkezeti felépítése (A. ábra)

1 Fedél
2 A sütőkosár felnyitásának a gombja
3 Fogantyú
4 „POWER” – bekapcsolást jelző lámpa
5 Hőfokszabályozó gomb
6 „TEMP.” – melegítést jelző lámpa
7 A fedél nyitógombja
8 „TIMER” nyomógomb – időmérő
9 BE-/KI kapcsológomb
10 Sütőkosár
11 Sütődény
12 Szűrőfedél
13 Szűrő
14 Hálózati csatlakozó kábel és dugó

Kezelés és működés (B. ábra)

1 A sütés alatt a készüléket helyezze vízszintes, egyenletes és stabil felületre, ahol gyermekek nem férhetnek a közelébe.

2 Töltse meg az olajsütőt étolajjal, folyékony vagy felolvasztott szilárd zsíradékkal, úgy, hogy annak szintje a sütőedény **(11)** falán található MIN és MAX jelek közé essen, az alábbi táblázat szerint:

Űrtartalom	04Z011			04Z012		
	Folyékony zsíradék [l]	Szilárd halmazállapotú zsíradék [kg]	hasábburgonya mennyisége [kg]	Folyékony zsíradék [l]	Szilárd halmazállapotú zsíradék [kg]	hasábburgonya mennyisége [kg]
MIN	2,2	2,1	-	1,5	1,4	-
MAX	2,5	2,3	1	1,7	1,6	0,4

Javasoljuk étolajat vagy egyéb folyékony halmazállapotú zsíradékot használni. Ha szilárd halmazállapotú kocka csomagolású zsíradékot kíván használni, lassan olvassza föl egy serpenyőn, hogy a szétfröccsenését és túlmelegedését megelőzze. A sütéshez használható szilárd halmazállapotú zsíradék is, viszont ebben az esetben a zsíradék szétfröccsenésének a megelőzése fokozott óvatosságot igényel.

FIGYELEM! Sohasem szabad két különféle olajat vagy zsíradékot keverni.

3 Csukja be a fedelet **(1)** és dugja be a hálózati dugót a konnektorba. Nyomja meg a BE-/KI kapcsológomb, felgyullad a piros színű „POWER” **(4)** lámpa, ami azt jelzi, hogy a készülék az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva, valamint felvillan a zöld „TEMP.” **(6)** lámpa is, ami arra utal, hogy a készülék melegszik.

4 Állítsa a hőfokszabályozó gombot **(5)** a kívánt értékre. A megfelelő hőmérséklet kiválasztására vonatkozó információk a használati utasításnak „A sütési paraméterek táblázata” c. fejezetében találhatók. Az olaj vagy zsíradék a kiválasztott hőmérsékletre kb. 10-15 percen belül melegszik fel.

Az olajsütő működése közben a zöld jelzőlámpa **(6)** a beállított hőmérséklet elérésének a függvényében fog felgyulladni illetve kialudni. Ez az állapot normális jelenség. Amikor a készülék készen áll a sütésre (a beállított hőfokot eléri), a zöld jelzőlámpa kialszik.

Ha több adagot kíván sütni, ugyanígy kell eljárni. Mielőtt a következő adagot sütné, várja meg, míg a zöld lámpa kialszik.

5 Nyissa fel a fedelet **(1)** a fedél nyitógombját megnyomva **(7)**.

6 Emelje fel a fogantyút.

7 Ezután vegye ki a kosarat az olajsütőből. Tegye be a sütésre szánt élelmiszert a kosárba. A legjobb eredmény elérése céljából a használati utasításnak „A sütési paraméterek táblázata” c. fejezetében megadott mennyiségi adatok szerint járjon el.

FIGYELEM! A sütés alatt a forró gőz a szűrőn (13) keresztül távozik. Ne felejtse el, hogy a kezét és arcát a szűrőtől kellő távolságban tartsa. A fedél (1) felnyitásakor vigyázzon a forró gőzre.

8 A sütőkosarat **(10)** óvatosan tegye be az olajsütőbe és ellenőrizze, hogy a megfelelő módon legyen rögzítve.

9 Ezután csukja be a fedelet **(1)**.

10 Emelje fel óvatosan a fogantyút **(3)**, tolja el a rajta található nyitógombot **(2)** és hajtsa le a fogantyút.

11 A sütési idő kívánt időtartamának (percekben) a beállítása céljából nyomja meg a „TIMER” **(8)** időmérő gombot.

Az időmérő használata

- Tartsa benyomva a „TIMER” **(8)** gombot 1 másodpercig. Az időmérő kijelzőjén megjelenik a <00> érték. A kijelző az utolsó benyomástól számított 5 másodperc után kikapcsol.

- A kívánt időtartam beállítása céljából nyomja be a „TIMER” **(8)** gombot. A kijelzőn megjelenő idő 1-1 perccel nő, a <00> értéktől <30>-ig. Abban a pillanatban, amikor a maximális értéket eléri, a „TIMER” **(8)** gomb további benyomása a kijelzőn megjelenő értékeknek az elejétől, azaz a <00>-tól a <30> percig való növekedését okozza.
- Az időtartam beállítása utáni 2 másodperc elteltével a kijelző elkezd villogni és megkezdődik az idő visszaszámlálása. Az idő visszaszámlálása során a kijelzőn a sütés végéig fennmaradó időtartam látható. A sütés utolsó perce a kijelzőn másodpercekben jelenik meg.
- A „TIMER” **(8)** gombnak az idő visszaszámlálása során 2 másodpercnél hosszabb ideig való benyomása az idő visszaszámlálásának a leállítását okozza. A kijelzőn a <00> érték jelenik meg. Ekkor az időmérőt ismét be lehet állítani. Az utolsó gombnyomás után kb. 5 másodperccel a kijelző kikapcsol és a készülék a készenléti állapotra tér át.
- A beállított idő elteltével a kijelzőn a <00> érték jelenik meg és a készülék ötszöri hangjelzést ad, amit egy pillanat múlva megismétel. 45 másodperc után a készülék automatikusan a készenléti állapotra tér át, a kijelző pedig kikapcsol.

⑫ A beállított idő elteltével és a sütés befejezése után ötszöri hangjelzés hallható.

⑬ A sütés befejezése után emelje fel a fogantyút **(3)**.

⑭ Ezt követően nyissa fel a fedelet **(1)** a fedél nyitógombját **(7)** megnyomva. **Vigyázzon a forró gőzre.**

⑮ Vegye ki óvatosan a sütőkosarat **(10)** az olajsütőből a fogantyú **(3)** segítségével. Szükség esetén rázza meg a sütőkosarat **(10)** az olajsütő fölött, hogy a felesleges olaj vagy zsíradék lecsurogjon. A sült ételt tegye át egy tálba vagy a zsíradék felszívására szánt papírral, pl. papírtörülközővel bélelt szűrőtálba.

⑯ A készülék használata után húzza ki a dugót a konnektorból.

Ha nem használja rendszeresen az olajsütőt, a kihűlt olajat vagy folyékony zsíradékot szorosan záródó edényekben tárolja, lehetőleg hűtőben vagy hűvös helyen. Az edényekbe az olajat vagy a zsíradékot apró lyukas szitán keresztül töltse, hogy az ételdarabkák ne kerüljenek az edénybe.

A sütési paraméterek táblázata

Az alábbi táblázat az ételek elkészítési idejének és a hőfok beállításának a példáit tartalmazza. Ha az étel csomagolásán található utasítások a táblázat adataitól eltérnek, a csomagoláson található adatokat vegye figyelembe.

FRISS VAGY FELOLVASZTOTT ÉTEL

Hőfok	Az étel fajtája	A legjobb eredmény elérése céljából ajánlott mennyiség	Sütési idő
160°C	Friss hal	450 g	5 – 7 perc
170°C	Csirke (comb)	3 – 5 darab	12 – 15 perc
	Csiperkegomba	6 – 8 darab	2 – 3 perc
	Tésztában sütött zöldség (pl. karfiol)	8 – 10 darab	2 – 3 perc
180°C	Sajgoni tavaszi tekercs	8 – 10 darab	6 – 7 perc
	Panírozott csirkehús-darabok	8 – 10 darab	3 – 4 perc
	Mini hideg falatok	8 – 10 darab	3 – 4 perc
	Tésztában sütött hal (darabok)	8 – 10 darab	3 – 4 perc
	Garnélarák	8 – 10 darab	3 – 4 perc
	Tésztában sütött alma	5 darab	3 – 4 perc
190°C	Házi hasábburgonya	650 – 1000 g	8 – 9 perc
	Chips (nagyon vékony burgonyatallérok)	600 g	3 – 4 perc
	Padlizsán (szeletek)	600 g	3 – 4 perc
	Húsos/halas krokett	5 darab	4 – 5 perc

FAGYASZTOTT ÉTEL

Hőfok	Az étel fajtája	A legjobb eredmény elérése céljából ajánlott mennyiség	Sütési idő
170°C	Csirke (comb)	3 – 4 darab	15 – 20 perc
	Mini burgonya tócsni	4 darab	3 – 4 perc

Hőfok	Az étel fajtája	A legjobb eredmény elérése céljából ajánlott mennyiség	Sütési idő
180°C	Sajgoni tavaszi tekercs	2 – 3 darab	10 – 12 perc
	Csirke szűzérmék kész panírban	6 darab	9 perc
	Mini hideg falatok	8 – 10 darab	4 – 5 perc
	Tésztában sütött hal (darabok)	8 – 10 darab	9 perc
	Garnélarák	8 – 10 darab	4 – 5 perc
	Mirelit egyenes és hullámos hasábburgonya	650 – 1000 g	9 perc
	Húsos/halas krokett	4 darab	6 – 7 perc

Tisztítás és karbantartás

- Az olajsütő hálózati dugóját a készülék tisztítása előtt húzza ki a konnektorból.
- Az olajsütőt minden egyes használata után alaposan el kell mosogatni.
- **Nem szabad azonban vízbe meríteni a burkolatát, az elektromos berendezését valamint a fűtőelemeket tartalmazó részeit.**
- Az olajsütő külső burkolatát mosogatószeres ruhával kell letörölni.
- A burkolat mosogatásához nem szabad használni erős detergenseket, emulzió, folyékony súroló vagy tisztítópaszta stb. formájában. Azok, többek között eltávolíthatják a készüléken található információs grafikai jelzéseket.
- A fedelet **(1)**, a sütőkosarat **(10)**, sütőedényt **(11)**, szűrőt **(13)** és szűrőfedelet **(12)** mosogatószeres meleg vízben kell mosogatni. **A 04Z012 modell esetében a tálat (11) csak mosogatószeres nedves ruhával lehet tisztítani. Nem szabad vízbe meríteni.**
- A fémből készült részeket sohasem mossa mosogatógépben. Az ilyen készülékekben alkalmazott erős tisztítószerek a fenti elemek elszíneződését okozhatják. Azokat kézzel, folyékony mosogatószert használva kell elmosogatni.
- Mielőtt az olajsütőt elkezdi tisztítani, várja meg, míg az olaj vagy a zsíradék eléggé kihűl.
- Az olajsütő a szűrőfedél **(12)** alatt található cserélhető hálós szűrővel rendelkezik **(13)**, amelyet folyékony mosogatószeres vízben rendszeresen kell mosogatni.
- A szűrőt **(13)** a megszárítása után a szűrőfedél **(12)** alatt kell elhelyezni.

Az olaj vagy zsíradék cseréje

Mivel az olaj vagy a zsíradék az értéküket nagyon gyorsan elveszítik, ezért rendszeresen kell cserélni őket. Ebből a célból az alábbiak szerint kell eljárni:

- Ha az olajsütőt főleg a hasábburgonya sütésére használja és a hasábburgonya elkészítése után az olajat vagy zsíradékot átszűri, ugyanazt az olajat vagy zsíradékot többször is használhatja (10-12-szer), mielőtt a cseréjükre feltétlenül szükség lenne.
- Ha az olajsütőt fehérjedús ételek (pl. hús, hal) készítésére használja, az olajat vagy zsíradékot gyakrabban kell cserélni.
- Sohasem használja ugyanazt az olajat 6 hónapnál tovább és mindig vegye figyelembe a csomagoláson található utasításokat.
- Új olajat vagy zsíradékot sohasem adjon a régihez.
- Cserélje ki az olajat, ha az a felmelegítésekor habzani kezd, intenzív illatú vagy ízű, vagy pedig színe sötétebbé válik és állaga kezd sziruphoz hasonló lenni.

Problémamegoldás

Ha az olajsütő nem a megfelelő módon működik vagy a sütés minősége nem kielégítő, ellenőrizze az alábbi táblázatot. A táblázatban a leggyakrabban előforduló problémák valamint azok valószínű okai és megoldási módjai szerepelnek.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sült ételek nem szalmasárga színűek és/vagy nem rogogósak.	A kiválasztott sütési hőmérséklet túl alacsony és/vagy az étel túl rövid ideig sült.	Ellenőrizze az étel csomagolásán vagy a használati utasításban megadott táblázatban, hogy a hőfok és/vagy a sütési idő helyesen lett-e megválasztva. Állítsa a hőfokszabályozót a megfelelő értékre. Szükség esetén növelje a sütési időt.
	A sütőkosárban túl sok étel van.	Ne süssön egyszerre több ételt, mint a használati utasításban javasolt mennyiség.
	Az olaj vagy zsíradék nem melegszik fel a kellő mértékben.	A hőfokszabályozó biztosítéka kiéghetett. Javítás vagy ellenőrzés céljából vigye el a készüléket a szakszervízbe.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az olajsütőből erős, kellemetlen szag jön ki.	A szűrő szennyezett.	Vegye le a fedelet és a szűrővel együtt mosogassa el folyékony mosogatószeres meleg vízben.
	Az olaj vagy zsíradék már nem friss.	Cserélje ki az olajat vagy zsíradékot. Rendszeresen szűrje át, hogy a frissességét hosszabb ideig megőrizze.
	A használt olaj vagy zsíradék ételek sütésére nem alkalmas.	Használjon jó minőségű étolajat vagy folyékony zsíradékot. Ne keverjen két különféle olajat vagy zsíradékot.
A gőz a szűrőktől eltérő helyeken távozik.	A fedél nincs megfelelően becsukva.	Ellenőrizze, hogy a fedél a megfelelő módon van-e becsukva.
	A szűrő eldugult.	Cserélje ki a szűrőt.
	A fedél tömítése piszkos vagy elhasználódott.	Ha a tömítés piszkos, mossa el a fedőt mosogatószeres forró vízben. Ha a fedél tömítése elhasználódott, a cseréje céljából forduljon a szakszervízhez.
A sütés alatt az olaj és a zsíradék az olajsütőn kívülre fröcskölődik.	Az olajsütőben túl sok olaj vagy zsíradék van.	Ellenőrizze, hogy az olajsütőben lévő olaj vagy zsíradék szintje ne haladja meg a maximális szintet.
	Az étel túl sok folyadékot tartalmaz.	A sütés előtt az ételt alaposan szárítsa meg és a sütést a használati utasítás szerint végezze.
	A sütőkosárban túl sok étel van.	Ne süssön egyszerre több ételt, mint a használati utasításban javasolt mennyiség.
Az olaj vagy zsíradék a sütés során túl erősen habzik.	Az étel túl sok folyadékot tartalmaz.	Sütés előtt az ételt alaposan szárítsa meg.
	A használt olaj vagy zsíradék ételek sütésére nem alkalmas.	Sohasem keverjen két különféle olajat vagy zsíradékot. Használjon habzásgátlót tartalmazó olajat vagy folyékony zsíradékot.
	A belső edény nincs kellően megtisztítva.	Az olaj/zsíradék kihűlése után ürítse ki az edényt és a használati utasításban leírtaknak megfelelően tisztítsa ki.

Környezetvédelem – Óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.



A polietilén (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózatból való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt !!!

Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Az Importőr/gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.

RO

Stimați Clienți!

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru şi vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare de față. Se cuvine să acordați o atenție deosebită indicațiilor privind siguranța, pentru ca, în timpul folosirii friteuzei, să eliminați riscul de accidente şi / sau să evitați defectarea aparatului. Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni, pentru a le putea consulta şi mai târziu, în timpul utilizării friteuzei.

Indicații privind siguranța şi utilizarea adecvată

- Înainte de a începe utilizarea friteuzei, parcurgeți în întregime conținutul acestor instrucțiuni de utilizare.
- Friteuza trebuie să fie conectată numai la rețeaua electrică (doar la curent alternativ) dotată cu contact de protecție şi la tensiunea corespunzătoare datelor înscrise pe eticheta cu specificații tehnice a aparatului.
- Friteuza este destinată utilizării casnice. În cazul în care folosiți friteuza pentru afaceri în domeniul gastronomic, condițiile garanției se schimbă.
- Aşezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană.
- Nu scoateți ştecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Nu puneți în funcțiune friteuza dacă:
  - Ştecărul sau cablul de alimentare prezintă deteriorări,
  - Friteuza este, în vreun fel, deteriorată,
  - Nu a fost umplut recipientul pentru ulei sau nivelul său de umplere nu se situează în intervalul cuprins între MIN şi MAX,
  - Friteuza nu este aşezată în poziție normală de lucru.
- Dacă cablul de alimentare al maşinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.
- Repararea aparatului poate fi efectuată numai de către personalul calificat. Reparațiile efectuate în mod necorespunzător pot pune în mod serios în pericol viața utilizatorului. În cazul în care apar defecțiuni, vă sfătuim să vă adresați unui punct specializat de servis.

ATENȚIE! Rețineți că nivelul uleiului trebuie să se afle întotdeauna în intervalul cuprins între semnele MIN şi MAX, înscrise pe partea interioară a vasului. În acest caz, procesul de prăjire se va desfăşura în mod corespunzător.

- Dacă nivelul uleiului este mai ridicat decât nivelul maxim, există pericolul stropirii cu ulei încins şi riscul de arsuri.
- Dacă nivelul uleiului este mai mic decât nivelul MIN, siguranța termică poate închide aparatul. În acest caz, lăsați să se răcească rezistența, pe urmă umpleți recipientul cu ulei până la nivelul corespunzător şi procedați mai departe potrivit instrucțiunilor (capitolul „Mod de folosire şi funcționare").

ATENȚIE! Folosirea friteuzei cu o cantitate prea mică de ulei (sub nivelul MIN) poate conduce la supra-înfierbântarea elementelor de încălzire şi, în consecință, la deteriorarea lor.

- Dacă siguranța termică închide aparatul în ciuda faptului că este asigurat nivelul corespunzător de ulei în recipient, acest lucru semnifică existența unei avarii a friteuzei. În acest caz, adresați-vă unui punct specializat de servis.
- Friteuza este destinată numai prăjirii alimentelor.
- Înainte de a începe utilizarea friteuzei, verificați dacă tensiunea înscrisă pe eticheta cu specificații tehnice corespunde celei din rețeaua electrică.
- Nu aşezați friteuza în apropierea locurilor unde se află surse de încălzire (plită de încălzire ş.a.).
- Rețineți că uleiul şi unele elemente ale friteuzei se înfierbântă în timpul utilizării aparatului, la temperaturi foarte mari. Din această cauză, trebuie să evitați atingerea lor. Pentru a folosi aparatul, trebuie să utilizați butoanele şi mânerele.
- Nu ştergeți şi nu deplasați friteuza în timpul funcționării sale. După încheierea lucrului, puteți să o ştergeți şi să o deplasați abia după răcirea uleiului din vas.
- **Nu scufundați în apă elementele care se înfierbântă sau părțile care conțin elemente care se înfierbântă, din structura friteuzei.**
- Asigurați-vă că vasul pentru ulei este bine aşezat în carcasa friteuzei, în conformitate cu semnele indicatoare de pe colțul din stânga ▲ al carcasei şi de pe vasul pentru ulei ▼. Dacă vasul va fi aşezat într-o altă poziție, capacul friteuzei nu se închide
- Folosiți friteuza într-un loc care nu este accesibil copiilor. Nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețele fierbinți, de asemenea, să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este aşezată friteuza. Evitați astfel tragerea sa în mod accidental şi în consecință, deplasarea necontrolată a aparatului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu ştiu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Dispozitivul nu este conceput pentru a funcționa cu comutatori de timp externi sau cu un sistem separat de control de la distanță.
- După încheierea utilizării, fixați regulatorul de temperatură la nivelul cel mai scăzut (rotiți la stânga până la capăt). Scoateți ştecărul din priză, pentru ca uleiul sau grăsimea să se răcească.
- Nu puneți niciodată apă în recipientul pentru ulei. De asemenea, nu este voie să existe apă în recipientul pentru ulei, pentru că acest lucru ar putea provoca stropirea sau mici aprinderi.
- Dacă uleiul nu este destul de înfierbântat (min. 130°C), nu puneți în el produse congelate. Acest lucru ar putea provoca stropiri periculoase cu ulei.
- Trebuie să îndepărtați excesul de gheață din produsele congelate, pentru a împiedica stropirea cu ulei.

Asigurați-vă că ați înțeles bine indicațiile de mai înainte.

Date tehnice

Parametrii tehnici sunt înscrişi pe eticheta pentru specificații tehnice a produsului.

Capacitatea vasului:

- 04Z011: min. 2,2 l, max 2,5 l.
- 04Z012: min. 1,5 l, max 1,7 l.

Friteuza este un aparat din clasa I, dotat cu cablu de alimentare prevăzut cu contact de protecție.

Friteuza îndeplineşte cerințele normelor în vigoare.

Friteuza corespunde cerințelor directivelor:

- Aparat electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul are înscris însemnul CE pe eticheta pentru specificații tehnice.

Structura aparatului (Desen A)

❶ Capac
❷ Buton pentru scoaterea coşului pentru prăjit
❸ Mâner
❹ Bec de control al punerii în funcțiune „POWER”
❺ Potențiometru pentru reglarea temperaturii
❻ Bec de control al înfierbântării „TEMP.”
❼ Buton pentru deschiderea capacului
❽ Buton „TIMER” – cronometru
❾ Buton PORNIRE/OPRIRE
❿ Coş pentru prăjire
⓫ Vas
⓬ Mască pentru filtru
⓭ Filtru
⓮ Cablu de alimentare şi ştecăr

Utilizarea şi funcționarea aparatului (Desen B)

① Aşezați aparatul pe o suprafață orizontală, fără denivelări şi stabilă, într-un loc neaccesibil copiilor.

② Umpleți friteuza cu ulei, grăsime lichidă sau topită până la un nivel aflat între semnele MIN şi MAX înscrise pe partea interioară a vasului **(11)**, în funcție de datele cuprinse în tabelul următor:

Capacitate	04Z011			04Z012		
	Grăsime lichidă [l]	Grăsime solidă [kg]	cantitatea cartofilor prăjiți [kg]	Grăsime lichidă [l]	Grăsime solidă [kg]	cantitatea cartofilor prăjiți [kg]
MIN	2,2	2,1	-	1,5	1,4	-
MAX	2,5	2,3	1	1,7	1,6	0,4

Se recomandă folosirea uleiului pentru prăjit sau a altei grăsimi lichide. Dacă doriți să folosiți o nouă bucată de grăsime, topiți-o la foc mic, într-o tigaie obişnuită, pentru a evita stropirea şi înfierbântarea excesivă. Pentru prăjire se poate utiliza şi grăsime solidă, totuşi atunci trebuie să fiți şi mai precaut (ă), pentru a preveni stropirea cu grăsime.

ATENȚIE! este interzisă amestecarea a două (sau mai multe) tipuri ulei sau grăsime.

③ Închideți capacul **(1)** şi introduceți ştecărul în priza rețelei electrice. Apăsați butonul PORNIRE/OPRIRE, se vor aprinde becul de control „POWER” **(4)** semnalizând conectarea aparatului la rețeaua electrică şi becul verde „TEMP.” **(6)**, care indică înfierbântarea aparatului.

④ Fixați potențiometrul pentru reglarea temperaturii **(5)** la temperatura dorită. Informațiile privitoare la alegerea temperaturii adecvate le găsiți în secțiunea „Tabelul parametrilor de prăjire” din cadrul acestor instrucțiuni. Uleiul sau grăsimea vor fi înfierbântate la temperatura aleasă cca. 10-15 minute.

În timpul funcționării friteuzei, becul verde de control **(6)** se aprinde; se va stinge atunci când este atinsă temperatura stabilită. Acest fapt este normal. Atunci când aparatul va fi gata pentru prăjire (a fost atinsă temperatura fixată), becul verde se stinge.

Pentru a prăji câteva porții, procedați în acelaşi mod. Înainte de a începe prăjirea porției următoare, aşteptați până becul verde se stinge.

⑤ Deschideți capacul **(1)** apăsând butonul pentru deschidere **(7)**.

⑥ Ridicați de mâner.

⑦ Pe urmă introduceți coşul în friteuză. Puneți în coş produsul ce urmează a fi prăjit. Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți cantitățile indicate în secțiunea “Tabelul parametrilor” din cadrul acestor instrucțiuni de utilizare.

ATENȚIE! În timpul prăjirii, prin filtru (13) se degajă aburi. Rețineți faptul că trebuie să vă feriți mâinile şi fața, aşezându-vă la o distanță sigură de filtru. Fiți atent(ă) la aburi la deschiderea capacului (1).

⑧ Montați cu grijă coşul **(10)** în friteuză şi asigurați-vă că a fost montat bine.

⑨ Pe urmă închideți capacul **(1)**.

⑩ Ridicați uşor mânerul **(3)**, glisați butonul de eliberare care se găseşte pe friteuză **(2)** şi coborâți mânerul la loc.

⑪ Pentru a regla timpul dorit de prăjire (în minute), apăsați butonul „TIMER” **(8)** reglarea cronometrului. Informații privitoare la timpul adecvat de prăjire găsiți în secțiunea „Tabelul parametrilor de prăjire” din cadrul instrucțiunilor de față.

Modul de utilizare a cronometrului

- Apăsați butonul „TIMER” **(8)** timp de o secundă. Ecranul cronometrului arată <00>. Ecranul se activează după 5 secunde de la ultima apăsare de buton.
- Apăsați butonul „TIMER” **(8)** pentru a regla timpul dorit. Valoarea înscrisă pe ecran cu un minut, de la <00> la <30>. În momentul în care valoarea maximă a fost atinsă, apăsarea butonulu „TIMER” **(8)** determină din nou creşterea valorii pe ecran, de la început, adică de la <00> la <30> minute.

- După două secunde de la reglarea timpului, ecranul începe să clipească şi începe măsurarea timpului. Cât se desfăşoară măsurarea, pe ecran este afişată valoarea care indică timpul rămas până la încheierea prăjirii. Ultimul minut de prăjire este afişat în secunde.
- Ținând apăsat butonul „TIMER” **(8)** timp de două secunde când se desfăşoară măsurarea timpului, produceți oprirea măsurării timpului. Pe ecran apare afişată valoarea <00>. Puteți atunci regla cronometrul. Ecranul se aprinde şi aparatul trece în stand by după 5 secunde la ultima apăsare de buton.
- După trecerea timpului stabilit, ecranul afişează valoarea <00> şi aparatul va emite de cinci ori un semnal sonor care, după un timp scurt, va fi repetat. După 45 de secunde, aparatul trece în mod automat în stand y, iar ecranul se stinge.

⑫ După trecerea timpului stabilit şi după încheierea prăjirii, se va auzi de cinci ori un semnal sonor.

⑬ După încheierea prăjirii, ridicați mânerul **(3)**.

⑭ Pe urmă deschideți capacul **(1)** apăsând butonul pentru deschiderea capacului **(7)**. **Fiți atent la aburii fierbinți.**

⑮ Scoateți cu grijă coşul **(10)** din friteuză, ținând de mâner **(3)**. Dacă este necesar, scuturați coşul deasupra friteuzei, pentru a îndepărta excesul de ulei sau grăsime. Puneți alimentele prăjite într-un vas sau o sită sub care ați pus hârtie care absoarbe grăsimea, de ex. un şervețel de hârtie.

⑯ După terminarea utilizării aparatului, scoateți ştecărul din priză.

Dacă nu folosiți friteuza în mod regulat, păstrați uleiul răcit sau grăsimea într-un vas închis ermetic, cel mai bine în frigider sau într-un loc răcoros. Umpleți recipientul friteuzei turnând ulei sau grăsime printr-o sită deasă, pentru a opri bucățile de alimente.

Tabelul parametrilor de prăjire

În tabelul de mai jos prezentăm câteva timpul de prăjire pentru unele produse, cu titlu de exemplu, şi modul de reglare a temperaturii. Dacă instrucțiunile oferite pe ambalajul produsului diferă de cele înscrise în tabel, urmați întotdeauna instrucțiunile de pe ambalaj.

PRODUSE PROASPETE SAU CONGELATE

Temp.	Tipul de produs	Cantitatea recomandată pentru a obține cele mai bune rezultate	Timp de prăjire
160°C	Peşte proaspăt	450 g	5 – 7 min
170°C	Pulpe de pui	3 – 5 buc.	12 – 15 min
	Ciuperci	6 – 8 buc.	2 – 3 min
	Legume în aluat (de ex. conopidă)	8 – 10 buc.	2 – 3 min
180°C	Saigon chinezesc	8 – 10 buc.	6 – 7 min
	Bucăți de pui pane	8 – 10 buc.	3 – 4 min
	Mini aperitive	8 – 10 buc.	3 – 4 min
	Peşte (bucăți) în aluat	8 – 10 buc.	3 – 4 min
	Creveți	8 – 10 buc.	3 – 4 min
	Mere în aluat	5 buc.	3 – 4 min
190°C	Cartofi prăjiți (de casă)	650 – 1000 g	8 – 9 min
	Cipsuri (rondele subțiri de cartofi)	600 g	3 – 4 min
	Vinete (rondele)	600 g	3 – 4 min
	Crochete de peşte/carne	5 buc.	4 – 5 min

PRODUSE CONGELATE

Temp.	Tipul de produs	Cantitatea recomandată pentru a obține cele mai bune rezultate	Timp de prăjire
170°C	Pulpe de pui	3 – 4 buc.	15 – 20 min
	Turtițe de cartofi	4 buc.	3 – 4 min

Temp.	Tipul de produs	Cantitatea recomandată pentru a obține cele mai bune rezultate	Timp de prăjire
180°C	Saigon chinezesc	2 – 3 buc.	10 – 12 min
	Medalion de pui pane	6 buc.	9 min
	Mini aperitive	8 – 10 buc.	4 – 5 min
	Bucăți de peşte în aluat	8 – 10 buc.	9 min
	Creveți	8 – 10 buc.	4 – 5 min
	Cartofi pai congelați/simpli sau cu adaosuri	650 – 1000 g	9 min
	Crochete de pui/peşte	4 buc.	6 – 7 min

Curățare şi păstrare

- Înainte de curățarea friteuzei, trebuie să o decuplați de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- După fiecare utilizare a friteuzei, trebuie să o spălați bine.
- **Nu trebuie să scufundați în apă carcasa, echipamentul electric şi părțile care conțin componente ce se înfierbântă.**
- Carcasa friteuzei trebuie ştearsă cu o cârpă umedă, cu detergent lichid pentru vase.
- Nu folosiți pentru spălarea carcasei detergenți agresivi, sub formă de emulsie, lichid sau pastă. Printre altele, acestea pot şterge simbolurile grafice de informare care sunt înscrise pe carcasă.
- Capacul **(1)**, coşul pentru prăjit **(10)**, vasul **(11)**, filtrul **(13)** şi masca filtrului **(12)** trebuie spălate în apă caldă şi cu detergent lichid de vase. **În modelul 04Z012 vasul (11) poate fi curățat numai cu o cârpă umedă cu detergent. Nu-l cufundați în apă.**
- Nu spălați niciodată părțile metalice ale friteuzei în maşina de spălat vase. Substanțele de curățare agresive utilizate în aceste aparate pot produce înnegrirea acestor componente. Trebuie să le spălați manual, folosind detergent pentru vase.
- Înainte de a începe curățarea friteuzei, trebuie să aşteptați să se răcească până la o temperatură convenabilă uleiul sau grăsimea.
- Friteuza este prevăzută cu fitru de plasă şanjabil **(13)**, plasat sub masca pentru filtru **(12)**, care trebuie în mod sistematic spălat în maşina de spălat vase.
- După uscarea filtrului **(13)**, trebuie să-l aşezați sub mască **(12)**.

Schimbarea uleiului şi a grăsimii

Pentru că uleiul sau grăsimea îşi pierd repede calitățile, trebuie să le înlocuiți în mod regulat. Pentru aceasta, trebuie să procedați conform instrucțiunilor următoare:

- Dacă folosiți friteuza în primul rând pentru a prepara cartofi pai şi dacă după utilizare strecurați uleiul sau grăsimea, puteți folosi acelaşi ulei sau aceeaşi grăsime de mai multe ori (de 10-12 ori), înainte de a fi nevoie să puneți alt ulei sau altă grăsime.
- Dacă folosiți friteuza pentru a prepara hrană bogată în albumină (de ex. carne sau peşte), trebuie să schimbați mai des uleiul sau grăsimea.
- Nu folosiți niciodată acelaşi ulei mai mult de 6 luni, întotdeauna respectați indicațiile de pe ambalaj.
- Nu amestecați uleiul proaspăt cu cel deja folosit.
- Schimbați uleiul sau grăsimea dacă încep să fac spumă, capătă un miros persistent sau un gust puternic, sau dacă se închid la culoare şi ajung să aibă consistența siropului.

Rezolvarea problemelor

Dacă friteuza nu funcționează în mod corespunzător sau dacă nu obțineți cea mai bună calitate la prăjire, verificați în tabelul următor. Cuprinde cele mai frecvent întâlnite probleme, precum şi cauzele posibile şi posibilitățile de soluționare.

Problema	Cauza posibilă	Rezolvare
Produsele prăjite nu au aspectul auriu şi / sau nu sunt crocante.	Temperatura aleasă este prea joasă şi/ sau produsul a fost prăjit prea puțin.	Verificați pe ambalajul produsului sau în tabelul cuprins în aceste instrucțiuni dacă temperatura şi/ sau timpul de pregătire au fost alese în mod corespunzător. Fixați regulatorul de temperatură la valoarea corespunzătoare. Dacă este nevoie, măriți timpul de prăjire.
	În coş se află o cantitate prea mare de produse.	Nu prăjiți odată o cantitate mai mare de produs decât cea indicată în instrucțiile de utilizare.
	Uleiul sau grăsimea nu se înfierbântă în mod corespunzător.	Siguranța regulatorului de temperatură poate fi arsă. Duceți aparatul la un punct autorizat de servis, pentru a fi reparat.

Problema	Cauza posibilă	Rezolvare
Din friteuză se emană un puternic miros neplăcut.	Filtrul are impurități.	Scoateți capacul şi spălați-l împreună cu filtrul în apă fierbinte, cu detergent lichid pentru vase.
	Uleiul / grăsimea nu este proaspăt(ă).	Schimbați uleiul sau grăsimea. Strecurați-le în mod frecvent, pentru a le păstra bune pentru gătit mai mult timp.
	Tipul de ulei sau de grăsime nu sunt potrivite pentru prăjirea intensă.	Folosiți ulei sau grăsime de bună calitate. Nu amestecați două tipuri de ulei sau de grăsime.
Ies aburi şi prin alte locuri decât prin filtru.	Capacul nu a fost închis în mod corespunzător.	Verificați dacă capacul a fost închis în mod corespunzător.
	Filtrul s-a înfundat.	Schimbați filtrul.
	Garnitura capacului este murdară sau deteriorată.	Dacă garnitura este murdară, spălați capacul cu apă fierbinte şi cu detergent pentru vase. Dacă este deteriorat capacul, adresați-vă magazinului punctului de servis autorizat pentru schimbarea garniturii.
În timpul prăjirii, uleiul sau grăsimea se împrăştie din friteuză.	În friteuză se află o cantitate prea mare de ulei sau de grăsime.	Asigurați-vă că în friteuză nu se află o cantitate de ulei sau grăsime care să depăşească nivelul maxim.
	Alimentele conțin prea mult lichid.	Înainte de a începe prăjirea, scurgeți, uscați produsele şi prăjiți conform instrucțiunilor.
	În coşul pentru prăjire este o cantitate prea mare de produse.	Nu prăjiți odată o cantitate mai mare de alimente decât se recomandă în instrucțiunile de față.
Uleiul / grăsimea face prea multă spumă în timpul prăjirii.	Alimentele conțin prea mult lichid.	Scurgeți, uscați bine produsele înainte de prăjire.
	Tipul de ulei sau de grăsime utilizat nu este potrivit pentru prăjirea intensă.	Nu amestecați niciodată două feluri diferite de ulei sau de grăsime. Utilizați ulei sau grăsime lichidă, care conține substanțe împotriva producerii de spumă.
	Vasul exterior nu a fost bine curățat.	După răcirea uleiului / grăsimii, goliți vasul şi curățați-l conform instrucțiunilor de utilizare.

Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.



Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deaorece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Importatorul/producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni apărute ca urmare a utilizării aparatului în neconformitate cu destinația sa sau ca urmare a întreținerii sale necorespunzătoare.

Importatorul/producătorul îşi rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment – fără o informare prealabilă – în scopul adaptării la prevederile legale, la norme şi directive sau din motive ce țin de construcție, de vânzare, de aspectul estetic ş.a.

RU

Уважаемые Пользователи

Поздравляем Вас с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей товарами Zelmer.

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации фритюрницы.

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации фритюрницы

- Прежде чем пользоваться фритюрницей, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации.
- Подключайте фритюрницу только к сети переменного тока с заземлением. Убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети.
- Фритюрница предназначена исключительно для домашнего пользования. В случае использования фритюрницы в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантия изменяются.
- Ставьте фритюрницу всегда только на стабильную, ровную и плоскую поверхность.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Не включайте фритюрницу, если:
  - поврежден питающий провод или вилка,
  - корпус фритюрницы имеет видимые повреждения,
  - в емкость не залито масло или уровень масла не находится между отметками MIN и MAX,
  - фритюрница находится в нерабочем состоянии.
- Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.

ВНИМАНИЕ! Помните о том, что уровень масла должен находиться между двумя отметками MIN и MAX на стенке емкости. Только в этом случае процесс обжаривания будет правильным.

- Если уровень масла выше отметки MAX, горячее масло может выплеснуться и повлечь за собой серьезные ожоги.
- Если уровень масла находится ниже отметки MIN, защитный термостат может выключить прибор. В этом случае дайте грелке полностью остыть, наполните емкость маслом до необходимого уровня и далее следуйте инструкции по обслуживанию (раздел: «Принцип действия и обслуживание»).

ВНИМАНИЕ! Использование фритюрницы с недостаточным количеством масла (ниже уровня MIN), может привести к перегреву нагревательных элементов фритюрницы и, в результате, к ее повреждению.

- Если защитный термостат выключает прибор, несмотря на то, что уровень масла в емкости находится на соответствующем уровне, это является признаком аварии. В данном случае необходимо обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Фритюрница предназначена исключительно для жарки пищевых продуктов.
- Перед первым включением фритюрницы убедитесь в том, что напряжение питания, указанное на маркировке прибора, соответствует напряжению питающей сети.
- Не располагайте прибор вблизи горящих горелок газовых плит, электроприборов или других источников тепла.
- Будьте осторожны, во время приготовления масло и некоторые детали фритюрницы нагреваются до высокой температуры. Не касайтесь нагретых частей фритюрницы. Во время эксплуатации и для перемещения прибора пользуйтесь специальными ручками и кнопками.
- Не перемещайте и не переносите фритюрницу во время приготовления. Масло и жир остаются горячими долгое время после приготовления. Не перемещайте и не переносите фритюрницу, пока масло в емкости полностью не остынет.
- **Запрещается погружать в воду нагревательные элементы и детали, содержащие нагревательные элементы, т.е. корпус фритюрницы.**
- Убедитесь в том, что емкость для масла правильно установлена во фритюрнице в соответствии с отметками в левом углу на корпусе ▲ и емкости для масла ▼. При неправильно установленной чаше крышка фритюрницы не закроется
- Используйте и храните фритюрницу в местах недоступных для детей. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен электроприбор.
- В противном случае, можно задеть свисающий шнур или споткнуться об него, а в результате случайно передвинуть прибор.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- Устройство не предназначено для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.

- После окончания работы с фритюрницей переведите регулятор температуры на минимальный уровень (вращая влево до упора). Выньте вилку из розетки и подождите, пока масло или жир полностью остынет.
- Следите за тем, чтобы вода не попадала внутрь и не оставалась в емкости для масла, поскольку это может стать причиной разбрызгивания масла и даже небольшого «взрыва».
- Если Вы используете замороженные продукты, не вставляйте корзину во фритюр, если масло недостаточно разогрелось (мин. 130°C). Это может привести к опасному разбрызгиванию масла.
- Во избежание разбрызгивания масла перед закладкой продуктов в корзину полностью высушите продукты и удалите кусочки льда из замороженных продуктов.

Убедитесь, что Вам понятны все вышеприведенные указания.

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Объем съемной емкости:

– 04Z011: мин. 2,2 л, макс 2,5 л.
– 04Z012: мин. 1,5 л, макс 1,7 л.

Фритюрница имеет I класс изоляции. Питающий электропровод и вилка имеют заземление.

Фритюрница отвечает требованиям действующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

– Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC.
– Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

Устройство фритюрницы (Рис. A)

1 Крышка
2 Кнопка фиксации ручки корзины
3 Ручка
4 Индикатор включения «POWER»
5 Регулятор температуры
6 Индикатор нагрева «TEMP.»
7 Кнопка открытия крышки
8 Кнопка «TIMER» – минутник
9 Кнопка ВКЛЮЧИТЬ/ВЫКЛЮЧИТЬ
10 Корзина
11 Емкость для масла
12 Крышка фильтра
13 Фильтр
14 Питающий электропровод и вилка

Принцип действия и обслуживание (Рис. B)

① Поставьте фритюрницу на стабильную, ровную и плоскую поверхность, в месте, недоступном для детей.

② Налейте в емкость масло, жидкий жир или растопленный твердый жир до уровня между отметками MIN и MAX на внутренней стороне емкости **(11)**, в соответствии с нижеприведенной таблицей:

Объем	04Z011			04Z012		
	Жидкий жир [л]	Твердый жир [кг]	количество картофеля фри [кг]	Жидкий жир [л]	Твердый жир [кг]	количество картофеля фри [кг]
MIN	2,2	2,1	-	1,5	1,4	-
MAX	2,5	2,3	1	1,7	1,6	0,4

Для обжаривания рекомендуем использовать масло для жарения или жидкий жир. Если Вы хотите использовать новые кубики жира, сначала растопите их на обычной сковороде на медленном огне, чтобы не допустить до перегрева или разбрызгивания жира. Вы можете использовать также твердый жир, но в этом случае потребуется соблюдать дополнительные меры предосторожности.

ВНИМАНИЕ! Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.

③ Закройте крышку **(1)** и вложите вилку в розетку. Нажми на кнопку ВКЛЮЧИТЬ/ВЫКЛЮЧИТЬ, загорится красный индикатор «POWER» **(4)**, сигнализирующий подключение прибора к электросети, и зеленый индикатор «TEMP.» **(6)**, который указывает на то, что прибор нагревается.

④ С помощью регулятора температуры **(5)** установите необходимую температуру. Информация относительно выбора необходимой температуры приведена в настоящей инструкции в таблице «Таблица параметров жарки». Масло или жир будут нагреваться до заданной температуры в течение ок. 10–15 минут.

В ходе работы фритюрницы контрольный зеленый индикатор **(6)** будет загораться и гаснуть, сигнализируя, что масло или жир достигли нужной температуры. Это нормальное явление. Когда фритюрница будет готова к обжариванию (будет достигнута заданная температура), зеленый индикатор погаснет.

Если Вы хотите обжарить несколько порций, подождите до тех пор, пока зеленый индикатор температуры не погаснет, и только затем опустите корзину для второго этапа жарки.

⑤ Откройте крышку **(1)**, нажимая на кнопку открытия крышки **(7)**.

⑥ Поднимите ручку.

⑦ Выньте корзину из фритюрницы и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания. Для

достижения наилучших результатов обжаривания рекомендуем не превышать максимального количества продуктов, указанного в настоящей инструкции в разделе «Таблица параметров жарки».

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны: обжаривание сопровождается выходом пара через фильтр (13) в крышке. Следите за тем, чтобы Ваши руки и лицо находились на безопасном расстоянии от фильтра. Следует также остерегаться горячего пара при открывании крышки (1).

⑧ Осторожно вложите корзину **(10)** во фритюрницу и убедитесь, что она установлена правильно.

⑨ Затем закройте крышку **(1)**.

⑩ Аккуратно поднимите ручку **(3)** вверх, переключите находящуюся на ней кнопку фиксации **(2)** и опустите ручку.

⑪ Чтобы выбрать необходимое для обжаривания время (в минутах), нажмите на кнопку «TIMER» **(8)** - минутник.

Способ пользования минутником

- Нажмите на кнопку «TIMER» **(8)** и держите 1 секунду. На минутнике плявится <00>. Дисплей минутника выключится через 5 секунд после последнего нажатия.
- Чтобы установить время обжаривания, нажмите на кнопку минутника «TIMER» **(8).** Время на дисплее будет быстро возрастать поминутно от <00> до <30>. В тот момент, когда будет достигнуто максимальное время, дальнейшее нажатие кнопки «TIMER» **(8)** приведет к изменению времени на дисплее сначала, т.е. от <00> до <30> минут.
- Спустя 2 секунды от установки минутника дисплей начнет пульсировать и начнется обратный отсчет времени. Когда ведется обратный отсчет времени, на дисплее мелькают цифры, указываюшие на оставшееся время. Отсчет последней минуты обжаривания ведется в секундах.
- Удерживая нажатой кнопку минутника «TIMER» **(8)** более 2 секунд в ходе обратного отсчета времени, Вы можете аннулировать заданное время. На дисплее появятся цифры <00>. Теперь Вы можете установить новое время. Дисплей выключится и прибор перейдет в режим ожидания через 5 секунд от последнего нажатия.
- По истечении заданного времени на дисплее появятся цифры <00> и раздастся пятикратный звуковой сигнал, который повторится через некоторое время. Спустя 45 секунд дисплей выключится и прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

⑫ По истечении заданного времени раздастся пятикратный звуковой сигнал.

⑬ Завершив обжаривание, поднимите ручку **(3)**.

⑭ Затем откройте крышку **(1)**, нажимая на кнопку открытия крышки **(7)**. **Будьте осторожны. Не обожгитесь горячим паром.**

⑮ С помощью ручки **(3)** осторожно выньте корзину **(10)** из фритюрницы. В случае надобности, встряхните корзину **(10)** над фритюрницей, чтобы стекли остатки масла или жира. Переложите обжаренный продукт в миску или дуршлаг, выстланный впитывающей жир бумагой, например, бумажным полотенцем.

⑯ После окончания работы с фритюрницей выньте вилку из розетки.

Если Вы пользуетесь фритюрницей нерегулярно, рекомендуем хранить остывшее масло или жир в плотно закрытых емкостях, желательно в холодильнике или другом холодном месте. Сливайте масло или жир через мелкое ситечко, задерживающее частицы пищи.

Таблица параметров жарки

В нижеприведенной таблице приводится приблизительное время и температура приготовления продуктов. Если рецепт приготовления на упаковке отличается от приведенного в таблице, всегда соблюдайте инструкцию, приведенную на упаковке.

СВЕЖИЕ ИЛИ РАЗМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Темп.	Продукты	Рекомендуемое количество	Время обжаривания
160°C	Свежая рыба	450 г	5 – 7 мин.
170°C	Курица (окорочка)	3 – 5 шт.	12 – 15 мин.
	Шампиньоны	6 – 8 шт.	2 – 3 мин.
	Овощи в кляре (напр. цветная капуста)	8 – 10 шт.	2 – 3 мин.
180°C	Сайгонки	8 – 10 шт.	6 – 7 мин.
	Панированные порции курицы	8 – 10 шт.	3 – 4 мин.
	Мини-закуски	8 – 10 шт.	3 – 4 мин.
	Рыба (порции) в кляре	8 – 10 шт.	3 – 4 мин.
	Креветки	8 – 10 шт.	3 – 4 мин.
	Яблоко в тесте	5 шт.	3 – 4 мин.

Темп.	Продукты	Рекомендуемое количество	Время обжаривания
190°C	Домашний картофель фри	650 – 1000 г	8 – 9 мин.
	Картофельные чипсы (очень тонкие ломтики картофеля)	600 г	3 – 4 мин.
	Баклажаны (ломтики)	600 г	3 – 4 мин.
	Крокеты мясные/рыбные	5 шт.	4 – 5 мин.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Темп.	Продукты	Рекомендуемое количество	Время обжаривания
170°C	Курица (окорочка)	3 – 4 шт.	15 – 20 мин.
	Мини-оладьи картофельные	4 шт.	3 – 4 мин.
180°C	Сайгонки	2 – 3 шт.	10 – 12 мин.
	Панированные порции курицы	6 шт.	9 мин.
	Мини-закуски	8 – 10 шт.	4 – 5 мин.
	Рыба (порции) в кляре	8 – 10 шт.	9 мин.
	Креветки	8 – 10 шт.	4 – 5 мин.
	Замороженный картофель фри	650 – 1000 г	9 мин.
	Крокеты мясные/рыбные	4 шт.	6 – 7 мин.

Очистка и консервация

- Перед очисткой всегда отсоединяйте фритюрницу от питающей сети.
- После каждого использования фритюрницу нужно тщательно вымыть.
- **Запрещается погружать в воду корпус и детали, содержащие нагревательные элементы.**
- Корпус фритюрницы протирайте влажной тряпочкой, смоченной в воде с добавлением средства для мытья посуды.
- Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные детергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Крышку **(1)**, корзину **(10)**, емкость для масла **(11)**, фильтр **(13)** и крышку фильтра **(12)** следует мыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды. **В модели 04Z012 емкость для масла (11) следует протирать влажной тряпочкой, смоченной в воде с добавлением средства для мытья посуды. Запрещается погружать ее в воду.**
- Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых устройствах, вызывают потемнение в/у элементов. Рекомендуем мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.
- Перед очисткой подождите, пока масло или жир полностью остынет.
- Фритюрница имеет сменный сетчатый фильтр **(13)**, который находится под крышкой фильтра **(12)**. Фильтр необходимо регулярно мыть в воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Когда фильтр **(13)** высохнет, вставьте его на место под крышку **(12)**.

Замена масла или жира

Поскольку масло и жир довольно быстро теряют свои полезные свойства, их необходимо регулярно менять. Для этого следуйте нижеприведенным рекомендациям:

- Если Вы используете фритюрницу главным образом для приготовления картофеля-фри и фильтруете масло или жир через сито после каждого использования, то можете использовать одно и то же масло или жир многократно (от 10 до 12 раз), прежде чем его потребуется заменить.
- Если Вы используете фритюрницу для приготовления пищи с высоким содержанием белка (напр. мяса или рыбы), масло или жир надо менять чаще.
- Никогда не используйте одно и то же масло более 6 месяцев и всегда следуйте указаниям на упаковке масла.
- Никогда не добавляйте свежее масло или жир к старому.
- Необходимо менять масло или жир, если оно начинает пениться при нагревании либо приобретает сильный запах или вкус, либо становится темным с консистенцией сиропа.

Обнаружение и устранение неполадок

В случае обнаружения каких-либо неполадок или повреждений необходимо ознакомиться с приведенной ниже таблицей. В таблице приведены наиболее частые проблемы, их возможные причины и способы устранения.

Обнаруженная неполадка	Вероятная причина	Способ устранения
Подукты не обжариваются до золотистого цвета и/или не имеют хрустящей корочки.	Выбрана недостаточно высокая температура или пища обжаривалась недостаточно долго.	Проверьте на упаковке продукта или в таблице, приведенной в настоящей инструкции, правильно ли выбрана температура и/или продолжительность приготовления. Установите регулятор температуры в нужное положение. В случае надобности следует повысить температуру обжаривания.
	В корзину зложено слишком много продукта.	Не обжаривайте слишком много продукта одновременно. Придерживайтесь количества, указанного в таблице.
	Масло или жир недостаточно горячие.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора. С целью проверки или возможного ремонта обратитесь в специализированный сервисный пункт.
Фритюрница распространяет сильный, неприятный запах.	Загрязнен фильтр.	Снимите и вымойте крышку и фильтр в горячей водке с добавлением жидкости для мытья посуды.
	Несвежее масло или жир.	Замените жир или масло. Регулярно фильтруйте масло через ситечко, чтобы сохранить его свежим как можно дольше.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания во фритюре.	Используйте масло или жир высокого качества. Не смешивайте различные виды масла или жиров.
Пар выходит в других местах, чем фильтр.	Плохо закрыта крышка.	Проверьте, правильно ли закрыта крышка.
	Загрязнен фильтр.	Замените фильтр.
	Загрязнено или повреждено уплотнение крышки.	Если уплотнение загрязнено, вымойте крышку в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды. Если уплотнение изношено, для его замены обратитесь в специализированный сервисный пункт.
Во время обжаривания масло или жир выплескиваются из фритюрницы.	В емкость залито слишком много масла или жира.	Убедитесь в том, что фритюрница заполнена маслом или жиром не выше отметки макисмального уровня.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно осушите продукты перед обжариванием и обжаривайте их в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
	В корзину зложено слишком много продукта.	Не обжаривайте слишком много продукта одновременно. Придерживайтесь количества, указанного в таблице.
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно осушите продукты перед обжариванием.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания во фритюре.	Не смешивайте различные виды масла или жиров. Используйте масло или жидкий жир, который содержит средство против вспенивания.
	Емкость для масла плохо очищена.	Дайте маслу/жиру остыть и очистите внутреннюю емкость, как описано в настоящей инструкции по эксплуатации.

Экология – Забота о окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий. С этой целью:

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

Импортер/изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования пылесоса не по назначению или неправильного обращения с ним.

Импортер/изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструкционных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

BG

Уважаеми клиенти

Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer.

За постигане на най-добри резултати Ви препоръчваме да използвате само оригинални аксесоари от фирмата Zelmer. Те са проектирани специално за тези продукти.

Моля прочетете внимателно тази инструкция за употреба. Особено внимание обърнете на препоръките за безопасност, така че по време на използване на фритюрника да избегнете нещастните случаи и/ или повредата на уреда. Моля запазете инструкцията за употреба, за да можете да я ползвате и по време на по-нататъшното използване на фритюрника.

Препоръки за безопасност и правилно използване

- Преди да започнете да използвате фритюрника, запознайте се със съдържанието на цялата инструкция за употреба.
- Фритюрникът трябва винаги да се включва в контакт на електрическата мрежа (само с променлив ток) със заземяване и с напрежение съгласно даденото на информационната табелка на уреда.
- Фритюрникът е предназначен за домашно използване. В случай че се използва в заведение за хранене, гаранционните условия се променят.
- Винаги поставяйте уреда върху гладка, равна повърхност.
- Не изваждайте щепсела от ел. контакта с дърпане за кабела.
- Не включвайте фритюрника, ако:
  - захранващият кабел или щепселът са повредени,
  - фритюрникът е повреден по някакъв начин,
  - резервоарът не е напълнен с олио или неговото ниво не се намира между обозначенията MIN и MAX,
  - фритюрникът не се намира в нормално работно положение.
- Ако неотключаемият захранващ кабел се повреди, той следва да е заменен при производителя, в специалистично ремонтно предприятие или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Уредът може да бъде поправян само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз.

ВНИМАНИЕ! Внимавайте нивото на олиото в резервоара винаги да се намира между обозначенията MIN и MAX от вътрешната страна на купата. В такъв случай процесът на пържене ще протича правилно.

- Ако нивото на олиото е по-високо от нивото MAX, има опасност от разпръскване на горещото олио и изгаряне.
- Ако нивото на олиото е по-ниско от нивото MIN, термопрекъсвачът може да изключи уреда. В такъв случай оставете нагревателят да изстине, а след това напълнете резервоара с олио до съответното ниво и по-нататък следвайте инструкцията за употреба (раздел: „Употреба и работа”).

ВНИМАНИЕ! Използването на фритюрника с прекалено малко количество олио (под нивото MIN) може да доведе до прегряване на нагревателните елементи на фритюрника и в резултат до повредата му.

- Ако термопрекъсвачът изключва уреда, въпреки че нивото на олиото в резервоара е подходящо, това означава, че фритюрникът е повреден. В такъв случай се обърнете към специализиран сервиз.
- Фритюрникът е предназначен само за пържене на храни.
- Преди да започнете да използвате уреда, проверете дали напрежението, дадено на информационната табелка, отговаря на напрежението на електрическата мрежа.
- Не поставяйте уреда близо до или на места, които са източник на топлина (нагревателен плот и др.).
- Не забравяйте, че олиото и някои елементи на фритюрника се нагряват по време на работа до много високи температури. Затова избягвайте да ги докосвате. При употреба на уреда използвайте бутоните и дръжките.
- Не премествайте и не пренасяйте фритюрника по време на работа. След приключване на работа с него можете да го премествате и пренасяте едва след изстиване на олиото, намиращо се вътре в купата.
- **Не потапяйте във вода нагревателните елементи или частите, съдържащи нагревателни елементи, т.е. корпуса на фритюрника.**
- Уверете се, че купата за олио е поставена правилно на ръба на фритюрника, съгласно означенията в левия ъгъл на корпуса ▲ и купата за олио ▼. Ако купата бъде поставена в друго положение, капакът на фритюрника няма да се затвори.
- Използвайте уреда на място, до което нямат достъп деца. Захранващият кабел не бива да докосва горещи повърхности и не бива да виси над ръба на масата или плота, на който е поставен фритюрникът. По този начин ще избегнете случайното му дръпване, а в резултат неволното преместване на уреда.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно с инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Устройството не е предназначено за работа с употреба на външни временни изключватели или на отделна система за дистанционна регулация.
- След приключване на работа с фритюрника настройте регулатора на температурата на най-ниското ниво (завъртете наляво докрай). Извадете щепсела от електрическия контакт и изчакайте олиото или мазнината да изстине.
- Никога не оставяйте вода в резервоара за олио. Не бива също да има вода в резервоара, когато го на-

пълваме с олио, тъй като това може да причини пръскане на мазнината и дори малка експлозия.

- Не поставяйте над олиото съда със замразените храни, ако олиото не е достатъчно нагорещено (мин. 130°C). Това може да причини опасно пръскане на олиото.
- Отстранете прекалено голямото количество лед от замразените храни, за да избегнете пръскането на олиото.

Уверете се, че сте разбрали горепосочените упътвания.

Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Вместимост на купата:

- 04Z011: мин. 2,2 л, макс. 2,5 л.
- 04Z012: мин. 1,5 л, макс. 1,7 л.

Фритюрникът е уред от клас I, със захранващ кабел с предпазно жило и щепсел с предпазен контакт.

Фритюрникът отговаря на изискванията на действащите стандарти.

Уредът отговаря на изискванията на директивите:

- Нисковолтови съоръжения (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.

Устройство на уреда (Рис. A)

1. Капак
2. Бутон за освобождаване на кошницата за пържене
3. Дръжка
4. Контролна лампа за включване „POWER”
5. Регулатор на температурата
6. Контролна лампа за нагряване „TEMP.”
7. Бутон за отваряне на капака
8. Бутон „TIMER” – таймер
9. Бутон ВКЛЮЧВАНЕ/ ИЗКЛЮЧВАНЕ
10. Кош за пържене
11. Купа
12. Капак на филтъра
13. Филтър
14. Захранващ кабел и щепсел

Употреба и работа (Рис. B)

(1) Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност, на място, до което нямат достъп деца.

(2) Напълнете фритюрника с олио, течна мазнина или разтопена твърда мазнина до нивото между обозначенията MIN и MAX на вътрешната страна на купата **(11)** съгласно данните, дадени в таблицата по-долу:

Вместимост	04Z011			04Z012		
	Течна мазнина [л]	Твърда мазнина [кг]	количество пържени картофи [кг]	Течна мазнина [л]	Твърда мазнина [кг]	количество пържени картофи [кг]
MIN	2,2	2,1	-	1,5	1,4	-
MAX	2,5	2,3	1	1,7	1,6	0,4

Препоръчва се използването на олио за пържене или друга течна мазнина. Ако искате да използвате нов калъп мазнина, бавно го разтопете на слаб огън на обикновен тиган, за да избегнете пръскането и прекалено нагорещяване. За пържене можете да използвате твърда мазнина, в такъв случай обаче вземете мерки, за да избегнете пръскането на мазнината.

ВНИМАНИЕ! Никога не смесвайте два различни вида олио или мазнина.

(3) Затворете капака **(1)** и пъхнете щепсела в електрическия контакт. Натиснете копчето ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ, ще светне червената контролна лампа „POWER” **(4)**, която сигнализира, че уредът е включен към електрическата мрежа, и зелената лампа „TEMP.” **(6)**, която показва, че уредът се нагрява.

(4) Настройте регулатора на температурата **(5)** на желаната стойност. Указания относно избора на подходяща температура са дадени в раздел „Таблица на параметрите за пържене” на тази инструкция. Олиото или мазнината ще се нагорещи до избраната температура за около 10-15 минути.

По време на работа на фритюрника зелената контролна лампа **(6)** ще светва и ще изгасва, когато достигне настроената температура. Това е нормално състояние. Когато уредът е готов за пържене (когато бъде достигната настроената стойност на температурата), зелената лампа ще изгасне.

За да изпържите няколко порции, постъпете по същия начин. Преди да започнете да пържите следващата порция, изчакайте зелената контролна лампа да изгасне.

(5) Отворете капака **(1)**, като натиснете бутона за освобождаване **(7)**.

(6) Повдигнете дръжката.

(7) Извадете кошницата от фритюрника. Сложете в кошницата хранителните продукти, предназначени за пържене. За постигане на най-добри резултати спазвайте указанията за количествата, дадени в раздел „Таблица на параметрите за пържене” на тази инструкция за употреба.

ВНИМАНИЕ! По време на пържене излиза гореща пара от филтъра (13). Не забравяйте, че ръцете и лицето Ви трябва да се намират на безопасно разстояние от филтъра. Внимавайте, тъй като при отваряне на капака (1) излиза гореща пара.

⑧ Внимателно поставете кошницата **(10)** във фритюрника и се уверете, че тя е правилна прикрепена.

⑨ След това затворете капака **(1)**.

⑩ Внимателно повдигнете дръжката **(3)** нагоре, преместете намиращия се на нея бутон за освобождаване **(2)** и сгънете дръжката.

⑪ За да настроите желаното време на пържене (в минути), натиснете бутона „TIMER" **(8)** за настройка на таймера.

Начин на използване на таймера

- Задръжте натиснат бутона „TIMER" **(8)** в продължение на 1 секунда. Дисплеят на таймера ще покаже <00>. Дисплеят ще се изключи след 5 секунди от последното натискане.
- Натискайте бутона „TIMER" **(8)** за настройка на желаното време. Стойността на дисплея ще нараства с 1 минута от <00> до <30>. В момента, когато максималната стойност бъде достигната, по-нататъшното натискане на бутона „TIMER" **(8)** води отново до нарастване на стойността на дисплея от начало, т.е. от <00> до <30> минути.
- След изтичане на 2 секунди от настройката на времето дисплеят започва да премигва и започва отмерването на времето. При отмерване на времето на дисплея се вижда времето, останало до края на пърженето. Последната минута на пържене се изписва в секунди.
- Задържането на бутона „TIMER" **(8)**, гнатиснат повече от 2 секунди при отмерване на времето, води до прекъсване на отмерването на времето. На дисплея ще се изпише <00>. Тогава таймерът може отново да се настрои. Дисплеят ще се изключи и уредът ще премине в режим на очакване след около 5 секунди от последното натискане.
- След изтичане на настроеното време дисплеят ще изпише <00> и уредът ще издаде петорен звуков сигнал, който след малко ще се повтори. След 45 секунди уредът автоматично ще премине в режим на очакване, а дисплеят ще се изключи.

⑫ След изтичане на настроеното време и след приключване на пърженето ще чуете петорен звуков сигнал.

⑬ След приключване на пърженето, повдигнете дръжката **(3)**.

⑭ След това отворете капака **(1)** с натискане на бутона за отваряне на капака **(7)**. **Внимавайте с горещата пара.**

⑮ Внимателно извадете кошницата **(10)** от фритюрника с помощта на дръжката **(3)**. Ако трябва, тръснете кошницата **(10)** над фритюрника, за да отстраните излишното количество олио или мазнина. Изсипете изпържените храни в купа или решетъчен съд с хартия за попиване на мазнината, напр. с хартиена кърпа.

⑯ След приключване на използването на уреда извадете щепсела от контакта.

Ако не използвате фритюрника редовно, съхранявайте изстиналото олио или течна мазнина в плътно затворени съдове, най-добре в хладилника или на хладно място. Напълнете съдовете, като прекарате олиото или мазнината през ситна цедка, за да отстраните парченцата храна.

Таблица на параметрите за пържене

В таблицата по-долу е дадено примерното време на приготвяне на храните и настройките на температурата. Ако указанията на опаковката на храните са различни от дадените в таблицата, винаги спазвайте указанията, дадени на опаковката.

ПРЕСНИ ИЛИ РАЗМРАЗЕНИ ХРАНИ

Температура	Вид храна	Препоръчително количество	Време на пържене
160°C	Прясна риба	450 г	5 – 7 мин.
170°C	Пиле (бутчета)	3 – 5 бр.	12 – 15 мин.
	Печурки	6 – 8 бр.	2 – 3 мин.
	Панирани зеленчуци (напр. карфиол)	8 – 10 бр.	2 – 3 мин.
180°C	Китайски рулца	8 – 10 бр.	6 – 7 мин.
	Панирани парчета пиле	8 – 10 бр.	3 – 4 мин.
	Хапки	8 – 10 бр.	3 – 4 мин.
	Панирана риба (парчета)	8 – 10 бр.	3 – 4 мин.
	Скариди	8 – 10 бр.	3 – 4 мин.
	Панирани ябълки	5 бр.	3 – 4 мин.
190°C	Домашни пържени картофи	650 – 1000 г	8 – 9 мин.
	Чипс (много тънки парчета картофи)	600 г	3 – 4 мин.
	Син домат (резени)	600 г	3 – 4 мин.
	Месни/рибни крокети	5 бр.	4 – 5 мин.

ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ

Темпера-тура	Вид храна	Препоръчително количество	Време на пържене
170°C	Пиле (бутчета)	3 – 4 бр.	15 – 20 мин.
	Картофени кюфтета	4 бр.	3 – 4 мин.
	Китайски рулца	2 – 3 бр.	10 – 12 мин.
180°C	Пилешки медальони в готова панировка	6 бр.	9 мин.
	Хапки	8 – 10 бр.	4 – 5 мин.
	Панирана риба (парчета)	8 – 10 бр.	9 мин.
	Скариди	8 – 10 бр.	4 – 5 мин.
	Замразени картофи за пържене на пръчици/къдраво нарязани	650 – 1000 g	9 мин.
	Месни/рибни крокети	4 бр.	6 – 7 мин.

Почистване и поддръжка

- Преди почистване на фритюрника той трябва да се изключи от електричеството.
- След всяко използване на фритюрника той трябва добре да се измие.
- **Не бива да се потапят във вода корпусът, електрическите уреди и частите, в които се намират нагревателните елементи.**
- Изтрийте корпуса на фритюрника с влажна кърпа с препарат за миене на съдове.
- За миене на корпуса не използвайте прекалено силни миещи препарати - емулсии, млека, пасти и др. Те могат да отстранят нанесените графични информационни символи.
- Капакът **(1)**, кошницата за пържене **(10)**, купата **(11)**, филтърът **(13)** и капакът на филтъра **(12)** трябва да се мият с топла вода с препарат за миене на съдове. **В модела 04Z012 купата (11) може да се почиства само с влажно парцалче с добавка на детергент. Да не се допуска потопяването и във вода.**
- В никакъв случай не мийте металните части в съдомиялна машина. Прекалено силните почистващи препарати, използвани в тези уреди, предизвикват потъмняване на тези части. Мийте ги ръчно, с обикновен препарат за миене на съдове.
- Преди да започнете почистването на фритюрника, изчакайте олиото или мазнината да изстинат достатъчно.
- Фритюрникът има сменяем мрежест филтър **(13)**, който се намира под капака на филтъра **(12)** и който трябва редовно да се мие с вода с препарат за миене на съдове.
- След изсушаване на филтъра **(13)** поставете филтъра под капака **(12)**.

Смяна на олиото или мазнината

Тъй като олиото или мазнината бързо губят своите качества, те трябва редовно да се сменят. За тази цел спазвайте указанията по-долу:

- Ако използвате фритюрника основно за пържене на картофи и след използване прецеждате олиото или мазнината, можете да използвате същото олио или мазнина многократно (от 10 до 12 пъти), преди да трябва да го смените.
- Ако използвате фритюрника за приготвяне на храни, богати на белтъчини (напр. месо или риба), трябва по-често да сменяте олиото или мазнината.
- Никога не използвайте същото олио повече от 6 месеца и винаги спазвайте указанията, дадени на опаковката.
- Никога не добавяйте ново олио или мазнина към старото.
- Сменете олиото или мазнината, ако започне да се пени при нагряване, ако има интензивна миризма или вкус или когато потъмнее и придобие консистенцията на сироп.

Екология – Грижа за околната среда



Всеки ползвател може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За да го постигнете: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликове изхвърлете в контейнер за пластмаса.

Когато стане непригоден, занесете уреда в подходящ център за унищожаване, защото съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

Вносителят/производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

Вносителят/производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

Решаване на проблеми

Ако фритюрникът не работи както трябва или качеството на пържене не е добро, прегледайте таблицата по-долу. В нея са поместени най-честите проблеми, техните възможни причини и решения.

Проблем	Възможна причина	Решение
Изпържените храни нямат златист цвят и/ или не са хрупкави.	Избраната температура е прекалено ниска и/ или храната се е пържила прекалено кратко време.	Проверете на опаковката на храната или в таблицата в тази инструкция дали температурата и/ или времето на приготвяне са правилно избрани. Настройте регулатора на температурата на съответната стойност. Ако трябва, увеличете времето на пържене.
	В кошницата има прекалено много хранителни продукти.	Не пържете наведнъж повече хранителни продукти, отколкото се препоръчва в инструкцията за употреба.
	Олиото или мазнината не се нагорещяват достатъчно.	Възможно е да е изгорял предпазителят на регулатора на температурата. Занесете уреда за поправка или проверка в оторизиран сервиз.
От фритюрника излиза силна, неприятна миризма.	Филтърът е замърсен.	Свалете капака и го измийте заедно с филтъра с гореща вода с препарат за миене на съдове.
	Олиото или мазнината не са пресни.	Сменете олиото или мазнината. Редовно ги прецеждайте през цедката, за да бъдат по-дълго трайни.
	Видът използвано олио или мазнина не е подходящ за дълбоко пържене.	Използвайте олио или течна мазнина с добро качество. Не смесвайте два различни вида олио или мазнина.
Парата излиза от други места, а не през филтъра.	Капакът не е правилно затворен.	Проверете, дали капакът е правилно затворен.
	Филтърът се е запушил.	Сменете филтъра.
	Уплътнителят на капака е мръсен или изхабен.	Ако уплътнителят е замърсен, измийте капака с гореща вода с препарат за миене на съдове. Ако капакът е изхабен, обърнете се към магазина на оторизирания сервиз с цел смяна на уплътнителя.
По време на пържене олиото или мазнината пръскат извън фритюрника.	Във фритюрника има прекалено много олио или мазнина.	Уверете се, че количеството олио или мазнина във фритюрника не надвишава максималното ниво.
	Хранителните продукти съдържат прекалено много течност.	Преди да започнете да пържите храните, подсушете ги и ги пържете съгласно инструкцията за употреба.
	В кошницата за пържене има прекалено много хранителни продукти.	Не пържете наведнъж повече хранителни продукти, отколкото се препоръчва в инструкцията за употреба.
Олиото или мазнината се пени прекалено силно по време на пържене.	Хранителните продукти съдържат прекалено много течност.	Подсушете добре хранителните продукти преди пържене.
	Видът използвано олио или мазнина не е подходящ за дълбоко пържене.	Никога не смесвайте два различни вида олио или мазнина. Използвайте олио или течна мазнина, която съдържа средство срещу образуване на пяна.
	Вътрешната купа не е добре почистена.	След изстиване на олиото/ мазнината изпразнете купата и я почистете съгласно инструкцията за употреба.

UA

Шановні Клієнти

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарами Zelmer.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми рекомендуємо використовувати тільки оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони спроектовані спеціально для цього продукту.

Ми просимо про уважне прочитання цієї інструкції користувача. Особливу увагу потрібно присвятити стрілкам що стосується безпеки, так щоб під час використання фритюрниці уникнути пошкодження устаткування. Інструкцію експлуатації ми радимо зберегти, щоб Ви змогли її використовувати також в процесі послідовного використання фритюрниці.

Стрілки стосуються безпеки і відповідного використання

- Перед початком використання фритюрниці ознайомся із змістом всієї інструкції обслуговування.
- Фритюрниця завжди повинна бути підключена до розетки електричної мережі (змінної напруги) забезпеченого в кіл захисний з напругою відповідною з поданим на плитці знаку устаткування.
- Фритюрниця призначена до використання в дому. У разі використання її до цілей бізнесу гастронома, умови гарантії змінюються.
- Завжди встановлюй пристрій на плоскій, рівній площі.
- Не виводь штепселів з розетки тримаючись за канал.
- Не вмикай фритюрницю, якщо:
  - резетка або штепсель зіпсуті,
  - фритюрниця в який-небудь спосіб пошкоджена,
  - не наповнювати басейну маслом якщо його рівень не знаходиться між позначеннями МІН і МАКС,
  - фритюрниця не знаходиться в нормальній робочій позиції.
- Якщо буде пошкоджений невід‘єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.
- Ремонтні роботи устаткування може робити тільки підготовлений персонал. Неправильно виконаний ремонт може викликати серйозні погрози для користувача. У разі несправностей ми радимо звернутися до спеціального сервісного центру.

УВАГА! Пам'ятаєте, щоб рівень масла в басейні завжди знаходився між позначеннями МІН і Макс на внутрішній стороні миски. У такому разі процес жарення пробігатиме правильно.

- якщо рівень масла вищий від рівня Макс, це загрожує розбризкуванню киплячого масла і опіками.
- якщо рівень масла нижче від рівня МІН, запобіжник термічний може вимкнути пристрій. У такому разі, дозволь остигнути електрокип'ятильнику, а потім наповни басейн маслом до відповідного рівня і далі поступай по інструкції обслуговування (розділ: обслуговування і використання").

УВАГА! Використання фритюрниці з дуже малою кількістю масла (нижче за рівень МІН), може викликати перегрів елементів підігріву фритюрниці і надалі її пошкодження.

- Якщо запобіжник термічний відключає пристрій не дивлячись на правильний рівень масла в басейні то це ознака аварії фритюрниці. У такому разі потрібно звернутися до спеціального сервісного центру.
- Фритюрниця призначена виключно до жаренню їжі.
- Перед початком використання перевірити, чи відповідає напруга в мережі з напругою указаною на плитці.
- Не влаштовуй устаткування поблизу або на місцях тих, що є джерелом тепла (плита електрична і т. п.).
- Пам'ятайте, що масло а також деякі елементи фритюрниці нагріваються під час праці до дуже високих температур. Унаслідок чого потрібно уникати до їх торкання. До обслуговування устаткування потрібно використовувати захоплення і ручки.
- Не перенось і не пересувай фритюрницю під час роботи. Після закінчення роботи можна її переносити і пересувати, лише по охолодженню масла що знаходиться усередині миски.
- **Не опускай у воду елементів підігріву або частин що укладають елементи що нагрівають, такі як кріплення фритюрниці.**
- Слідує впевнитися чи резервуар олії є правильно поміщений у корпусі фритюрниці, згідно вказівок у лівому розі корпусу ▲ і резервуару олії ▼. Якщо миска буде встановлена в іншому положенні, кришка фритюрниці не закриється.
- Використовуй устаткування в місцях недоступних для дітей. Не допускай, щоб подовжувач торкався жарких площ, а також висів з краю столу, на якому стоїть фритюрниця. Таким чином можна уникнути випадкового зачіпання шнура, а надалі контролі зрушення устаткування.
- Цей прилад непризначений для користування особами (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх вимикачів-таймерів або окремої системи дистанційного управління.
- По закінченню роботи з фритюрнецею, перемкни регулювальник температури на нижчий рівень (поверни до кінця наліво). Вийми штепсель з кубла мережевого і почекай, поки масло або жир остигнуть.
- Ніколи не залишай рідини в басейні на масло. Не може бути також рідин в басейні, коли ми наповнюємо його маслом, це може викликати розбризкування масла або навіть малий вибух.
- Потрібно убирати надлишок льоду з їжі замороженої, щоб запобігти розбризкуванні рідині.

Переконайтеся, що вищезгадані пункти зрозуміли.

Технічні дані

Параметри технічні подані на знаку виробника.

Місткість миски:

– 04Z011: мин. 2,2 л, макс. 2,5 л.
– 04Z012: мин. 1,5 л, макс. 1,7 л.

Фритюрниця пристрою класу I, забезпеченим ізольованим дротом і штепселем.

Фритюрниця виконує вимоги норм, що зобов'язують.

Пристрій згідно з вимогами вказівок:

– Пристрій електричний (LVD) – 2006/95/EC.
– Компатабильность електромагнітна (EMC) – 2004/108/EC.

Виробництво позначене знаком CE на плитці пристрою.

Будова пристрою (Мал. A)

❶ Кришка
❷ Прес-пап'є уповільнююча корзина до жарення
❸ Ручка
❹ Контрольна лампочка включення „POWER"
❺ Тумблер регулювання температури
❻ Контрольна лампочка нагріву „TEMP."
❼ Прес-пап'є відкриття кришки
❽ Прес-пап'є „TIMER" – хвилини
❾ Кнопка ВКЛЮЧІТЬ/ВИКЛЮЧІТЬ
❿ Корзина до жарення
⓫ Миска
⓬ Кришка фільтру
⓭ Фільтр
⓮ Канал живильний і штепсель

Обслуговування і використання (Мал. B)

① Постав пристрій на горизонтальний, рівній і стійкій площі, на місці недоступним для дітей.

② Наповни фритюрницю маслом, жиром рідким або розтопленим до рівня між позначеннями МІН і Макс на внутрішній стороні миски **(11)** відповідно до даними поданими в нижченаведеній таблиці:

Місткість	04Z011			04Z012		
	Жир рідкий [л]	Жир густий [кг]	кількість кар-топлі - фрі [кг]	Жир рідкий [л]	Жир густий [кг]	кількість кар-топлі - фрі [кг]
МІН	2,2	2,1	-	1,5	1,4	-
МАКС	2,5	2,3	1	1,7	1,6	0,4

Рекомендується вживання масла до жарення або іншого рідкого жиру. Якщо ти хочеш спожити нової кісточки жиру, розтопи її поволі на малому вогні на звичайній сковороді, щоб запобігти розбризкуванню і надмірного підігріву. До жарення можна вживати жиру постійного, проте потрібно бути обережним, щоб запобігти розбризкуванню жиру.

УВАГА! Ніколи не можна змішувати двох різних видів масла або жиру.

③ Закрий кришку **(1)** і вклади штепсель в розетку мережі електричної. Натисніть на кнопку ВКЛЮЧІТЬ/ВИКЛЮЧІТЬ, засвітиться червона лампочка „POWER" **(4)** що сигналізує включення устаткування в а також зелена лампочка „TEMP." **(6)**, яка указує, що пристрій нагрівається.

④ Постав регулювальника температури **(5)** на потрібній цінності. Інформація що стосуються вибору відповідної температури розміщена в розділі таблиця параметрів жарення" цієї інструкції. Масло або жир розігріється до вибраної температури в межах - 15 хвилин.

У тракті роботи фритюрниці, зелена лампочка контрольна **(6)** буде гаснути в результаті досягнення налагодженої температури. Це нормально. Коли пристрій буде готовий до смаження (досягне потрібної температури) зелена лампочка згасне.

Для смаження декількох порцій потрібно поступати в той же спосіб. Перш ніж ти почнеш смажити чергову порцію, почекай, поки зелена лампочка згасне.

⑤ Відкрий кришку **(1)** натискаючи прес-пап'є що уповільнює **(7)**.

⑥ Підніми ручку.

⑦ Вийми корзину з фритюрниці. Помісти в корзині їжу призначену до смаження. Щоб отримати самі кращі результати, дотримуй кількості поданій в розділі „Таблиця параметрів смаження" цієї інструкції обслуговування.

УВАГА! Під час смаження пар може вириватися з фільтру (13). Дивися, щоб рука і особа знаходилися в безпечній відстані від фільтра. Дивися на смаження тільки при відкритій кришці (1).

⑧ Обережно встановіть корзину **(10)** у фритюрницю і впевніться, що вона була закріплена належним чином.

⑨ Далі закрийте кришку **(1)**.

⑩ Піднесіть делікатно ручку **(3)** уверх, пересуньте встановлену на ній звільняючу кнопку **(2)** і складіть ручку.

⑪ Щоб встановити потрібний час смаження (у хвилинах), натисни прес-пап'є „TIMER" **(8)** регулювання хвилинами.

Спосіб використання таймера

- Притримай прес-пап'є, що втиснуло „TIMER" **(8)** 1 секунду. Дисплей таймера покаже <00>. Дисплей вимкнеться через 5 секунда від останнього натискання.
- Втискуй прес-пап'є „TIMER" **(8)** для встановлення потрібного часу. Цінність на дисплеї приростає по 1 хвилину від <00> до <30>. У момент, коли максимальна цінність залишиться встановлена, подальше втиснення пресс-папья „TIMER" **(8)** знов викличе зростання цінності на дисплеї спочатку від <00> до <30> хвилин.
- Через 2 секунди від розстановки часу, дисплей почне мигати і почнеться від лічення часу. Під час від лічен-

ня часу на дисплеї видима цінність, що прокладає час залишеться до кінця смаження. Остання хвилина смаження показана в секундах.

- Притримання пресс-папьє, „TIMER” **(8)** більше 2 секунд в тракті обчислення часу викликає затримання обчислення часу. На дисплеї покажеться цінність <00>. Можна тоді знов поставити лічник. Дисплей вимкнеться і пристрій перемкнеться на стан очікування по 5 секундах від останнього натискання.
- Після налагодження часу, дисплей покаже цінність <00> і пристрій видасть п’ятикратний звуковий сигнал, який незабаром буде повторений. По 45 секундах пристрій автоматично перемкнеться на стан очікування, а дисплей вимкнеться.

⑫ По закінченню встановленого часу і після закінчення смаження ти почуєш п’ятикратний звуковий сигнал.

⑬ Після закінчення смаження, підніми ручку **(3)**.

⑭ Потім відкрий кришку **(1)** натискаючи прес-пап’є, відкриття кришки **(7)**. Наглядай за смаженням.

⑮ Обережно винь корзину **(10)** з фритюрниці за допомогою ручки **(3)**. При потребі, потряси корзиною **(10)** над фритюрницею для вигнання надлишку масла або жиру. Переклади зажарену їжу до миски або сита укладеним папером що поглинає жир нп. рушником паперовим.

⑯ Після закінчення використання з устаткування вийми штепсель з розетки.

Якщо ти не вживаєш фритюрниці регулярно, зберігай остигле масло або рідкий жир в туго закритих контейнерах, краще всього в холодильнику або прохолодному місці. Наповни контейнери переливаючи масло або жир через дрібне сито, щоб позбавитися частинок їжі.

Таблиця параметрів смаження

В таблиці нижче показано приклади підготовки страв і розстановки температури. Якщо інструкції на упаковці їжі відрізняються від приведених в таблиці, завжди дотримуйся інструкцій поданих на упаковці.

СВІЖІ АБО РОЗМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Темпера-тура	Вид їжі	Запропонована кількість	Час смаження
160°C	Свіжа риба	450 гр	5 – 7 хв
170°C	Куриця (вутка)	3 – 5 штук	12 – 15 хв
	Гриби	6 – 8 штук	2 – 3 хв
	Овочі в тісті	8 – 10 штук	2 – 3 хв
180°C	Китайські сайгонки	8 – 10 штук	6 – 7 хв
	Панеровочні шматки курки	8 – 10 штук	3 – 4 хв
	Міні закуски	8 – 10 штук	3 – 4 хв
	Риба (шматки) в тісті	8 – 10 штук	3 – 4 хв
	Креветки	8 – 10 штук	3 – 4 хв
	Яблука в тісті	5 штук	3 – 4 хв
190°C	Домашня картопля фрі	650 – 1000 гр	8 – 9 хв
	Чіпси (дуже тонкі шматки картоплі)	600 гр	3 – 4 хв
	Баклажан (шматки)	600 гр	3 – 4 хв
	Крокету м’ясні/рибні	5 штук	4 – 5 хв

ЗАМОРОЖЕННІ ПРОДУКТИ

Темпера-тура	Вид їжі	Запропонована кількість	Час смаження
170°C	Куриця (вутка)	3 – 4 штук	15 – 20 хв
	Міні картопляні оладки	4 штук	3 – 4 хв
180°C	Китайські сайгонки	2 – 3 штук	10 – 12 хв
	Медальйони з курчати	6 штук	9 хв
	Міні закуски	8 – 10 штук	4 – 5 хв
	Риба (шматки) в тісті	8 – 10 штук	9 хв
	Креветки	8 – 10 штук	4 – 5 хв
	Заморожена картопля фрі прямі/гофрируванні	650 – 1000 гр	9 хв
	Крокету м’ясні/рибні	4 штук	6 – 7 хв

Чищення і консервація

- Перед чищенням фритюрниці потрібно її відключити від мережі електричної.
- По багаторазовому вживанню фритюрниці потрібно детально умити її.
- **Не потрібно опускати у воду кріплення, пристроїв електричних і частин що складають елементи нагрівальні.**
- Кріплення фритюрниці потрібно протерти вологою ганчірочкою з добавкою рідини посудомийної.
- Миючи не потрібно вживати агресивні миючи засоби у вигляді емульсії, молочка, паст і т.п. Можуть вони між іншим видалити засічені інформаційні символи графічні.
- Кришку **(1)**, корзину до смаження **(10)**, миску **(11)**, фільтр **(13)** і кришку фільтра **(12)** потрібно мити в теплій воді з добавкою рідин посудомийних. **У моделі 04Z012 миску (11) можна очищувати тільки за допомогою зволоженої ганчірки з доданням миючого засобу. Не занурюйте її у воду.**
- Ніколи не потрібно мити металевих частин в посудомийній машині. Агресивні засоби чищення що знаходяться в тих машинах, можуть викликати смугліти металевих частини. Потрібно їх мити ручним способом, з вживанням рідин до посуди.
- Щоб почати процес чищення фритюрниці потрібно почекати, поки масло або жир достатньо вичахнуть.
- Фритюрниця має змінний фільтр сітку **(13)** що знаходиться під кришкою фільтра **(12)**, який потрібно систематично мити у воді з добавкою рідин посудомийних.
- Коли фільтр висохне **(13)** потрібно його помістити під кришку **(12)**.

Заміна масла або жиру

Масло або жир швидко втрачають свої цінності, тож потрібна їх регулярна заміна. В такому випадку потрібно поступати відповідно до нижченаведених інструкцій:

- Якщо ти вживаєш фритюрницю головним чином до приготування картоплі фрі і після вживання відціджуєш масло або жир, можеш багато разів (від 10 до 12 рази) спожити того самого масла або жиру перш ніж буде необхідна його обмін.
- Якщо ти вживаєш фритюрницю до приготування їжі, яка багата в білок (нп. м'ясо або риби) повинен частіше замінювати масло або жир.
- Ніколи не вживай того самого масла довше чим 6 місяці і завжди дотримуй інструкції поданій на упаковці.
- Ніколи не змішуй нового масла або жиру з старим.
- Зміни масло або жир якщо починається пінитися при розігріванні, починає мати інтенсивний запах або смак, або коли смугліє і набирає консистенції сиропу.

Вирішення проблем

Якщо фритюрниця не діє власне або якість смаження недостатня, перевір нижченаведену таблицю. Поміщені в ній найчастіше спотиканні проблеми, також можливі причини і їх рішення.

Проблеми	Можливі причини	Вирішення
Засмажені страви не мають золотистого кольору і/або не крихкі.	Вибрана температура дуже низька і/або їжа була замало смажена.	Перевір на упаковці їжі або в таблиці розміщеною в цій інструкції чи температура під час смаження правильно вибрана. Увімкни регулювальник температури на відповідній цінності. При нагоді збільш час смаження.
	В корзині знаходиться дуже багато їжі.	Не смаж в один прийом більше їжі чим кількість рекомендована в інструкції обслуговування.
	Масло або жир не розігрілися достатньо.	Можливо згорів запобіжник регулювальника температури. Віднеси пристрій до авторизованого сервісного пункту для ремонти або перевірки.
З фритюрниці виділяється сильний, неприємний запах.	Фільтр є забруднений.	Зніми кришку і вимий її разом з фільтром в теплій воді з добавкою рідин посудомийних.
	Масло або жир не свіжий.	Зміни масло або жир. Регулярно переливай його через сито, щоб зберегти його свіжим на довше.
	Вид масла, що вживається, або жиру не відповідний до глибокого смаження.	Вживай доброякісного масла або рідкого жиру. Не змішуй двох видів масла або жиру.
Пара виривається в місцях інших чим фільтр.	Кришка не повністю закрита.	Перевір, чи кришка залишилася закрита.
	Фільтр є забитий.	Зміни фільтр.
	Прокладка кришки брудна або використана.	Якщо прокладка є брудна, умий кришку в теплій воді з добавкою рідин. Якщо кришка є використана, звернись до магазину авторизованого сервісу для заміни прокладки.

Проблеми	Можливі причини	Вирішення
Під час смаження масло або жир бризкають з фритюрниці.	В фритюрниці знаходиться дуже багато масло або жир.	Переконайся, що кількість масла або жиру у фритюрниці не перевищує максимального рівня.
	Їжа містить дуже багато рідини.	Перед початком смаження детально осуши їжу і смаж відповідно до інструкції обслуговування.
	У корзині до смаження дуже багато їжі.	Не смаж в один прийом більше їжі чим кількість рекомендована в цій інструкції обслуговування
Масло або жир дуже сильно піниться під час смаження.	Їжа містить дуже багато рідини.	Детально осуши їжу перед смаженням.
	Вид масла, що вживається, або жиру не відповідний до глибокого смаження.	Ніколи не змішуй два різних видів масла або жиру. Вживай масла або рідкого жиру, який містить проти пінні засоби.
	Внутрішня миска не правильно вичищена.	По остигнути масла/жиру спорожни миску і вичисти відповідно до інструкції обслуговування.

Екологія – Давайте дбати про навколишнє середовище



Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.

Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!

Транспортування і зберігання

- Транспорутвання виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщенння виробів всередині тарнспорного засобу.
- Під час транспротування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на пласких піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі завстосування ящикових піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми рзміщення упакованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складских приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні видповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Імпортер/виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного обслуговування.

Імпортер/виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, тоговельним, естетичним та іншими причинами.

EN

Dear Customers

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

Please read these instructions carefully. A special attention should be drawn to the indications concerning safety in order to prevent accidents and/or avoid destroying of the appliance during the use of the deep fat fryer. We recommend you keep this Use & Care Manual so that you could refer to it at a later time of using the fryer.

Safety and proper use

- Please read these instructions completely before operating the fryer.
- The fryer should always be connected to an electrical socket (of only alternating current) equipped with a protection bolt and of voltage corresponding to that indicated on a data plate of the appliance.
- The fryer is intended for household use. If used for purposes of gastronomic activities, the terms of guarantee change.
- Always put the appliance on a horizontal and even surface.
- Never pull out a plug out of a socket by pulling a cable.
- Never start the fryer if:
  - a power supply cord or a plug are damaged,
  - the fryer is damaged in any way,
  - an inner pot has not been filled with oil or if it is not up to the level between indication marks of MIN and MAX,
  - the fryer is not in a normal position of operations.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- Only trained persons may repair the appliance. An incorrectly made repair may cause a serious hazard for the user. In the case of any defects, we advise you to turn to a specialist service centre.

ATTENTION! Remember that a level of oil in a pot should always be between indication marks of MIN and MAX on an inner part of a pot. Then, frying will be correct.

- If a level of oil is higher than a MAX level, it may result in splashing of hot oil and burning oneself.
- If a level of oil is lower than a MIN level, a thermal fuse may switch off the appliance. In such a case, leave an immer-sion heater to cool and next fill a pot with oil up to a relevant level and follow the instructions of the Use & Care Manual (the chapter “Operation and use”).

ATTENTION! The use of the fryer with a too little amount of oil (below a MIN level) may result in overheating of heating elements of the appliance and, in consequence, its damage.

- If a thermal fuse switches off the appliance despite a proper level of oil in a pot, it is a sign of a failure of the fryer. In such an event, turn to a specialist service centre.
- The fryer is intended for frying food only.
- Before using the appliance check whether the voltage indicated on a data plate corresponds to that of electrical power supply.
- **Do not place the appliance close to or on the places being a source of heat (a heating plate etc.).**
- Remember that oil and certain parts of the fryer heat up during frying to very high temperatures. Because of that it is recommended to avoid touching them. For operation of the appliance use buttons and handles.
- During frying do not move or carry the fryer. After frying the appliance may be moved or carried only after oil in a pot has cooled.
- **Do not plunge in water heating elements or parts containing heating elements, i.e. the casing of the fryer.**
- Make sure the oil basin is properly installed in the housing according to the marks in the upper left corner of the housing ▲ and on the oil basin ▼. If the basin is placed in a different position, the lid will not close.
- Keep the appliance out of the reach of children when you use it. Do not let the power supply cord touch hot surfaces as well as hang over the edge of the table or worktop on which the fryer is standing. In this way you will avoid an acci-dental pulling and, in consequence, an uncontrolled movement of the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- After you have used the fryer, set the temperature control to the lowest setting (turn it completely to the left). Remove the plug from the wall socket and let the oil or fat cool down.
- Never leave water in the pot for oil. Also there cannot be any water in a pot when it is filled with oil because it may re-sult in splashing of oil or even a small explosion.
- Do not hang over oil the pot with frozen food if oil is not sufficiently heated (min. 130°C). It may result in a dangerous splashing of oil.
- Excessive ice should be removed from frozen food in order to prevent splashing of oil.

It should be made sure that the above instructions have been understood.

Specifications

Technical parameters are indicated on the data plate of the appliance.

Capacity of the pot:

– 04Z011: min. 2,2 l, max 2,5 l.
– 04Z012: min. 1,5 l, max 1,7 l.

The fryer is the appliance of Class I, equipped with a power supply cord with protection wire and a plug with a protection bolt.

The fryer complies with the requirements of the binding norms.

The appliance complies with the requirements of the directives:

- Electrical low voltage appliance (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance is marked with an indication CE on the data plate.

Parts Map (Fig. A)

1. Cover lid
2. Frying basket release button
3. Handle
4. "POWER" lamp
5. Temperature control
6. "TEMP." lamp
7. Cover lid opening button
8. "TIMER" button – timer
9. ON/OFF button
10. Frying basket
11. Pot
12. Filter cover
13. Filter
14. Power supply cord and plug

Operation and use (Fig. B)

① Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.

② Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the level between indication marks of MIN and MAX on the inner part of the pot **(11)** based on figures presented in the below table:

Capacity	04Z011			04Z012		
	Liquid oil [l]	Solid Fat [kg]	Amount of chips [kg]	Liquid oil [l]	Solid Fat [kg]	Amount of chips [kg]
MIN	2.2	2.1	-	1.5	1.4	-
MAX	2.5	2.3	1	1.7	1.6	0.4

We advise you to use frying oil or other liquid fat. If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan to prevent spattering or overheating of the fat. It is possible to use solid fat, but in that case extra pre-cautions are necessary to prevent the fat from spattering.

ATTENTION! Never mix two different kinds of oil or fat.

③ Close the lid **(1)** and put the plug in the wall socket. Push the power ON/OFF button, the red "POWER" **(4)** indicator signalling connection of the appliance to the electric power sup-ply becomes bright simultaneously as well as the green "TEMP." **(6)** indicator signalling that the appliance is in heating up process.

④ Set the temperature control **(5)** to the correct temperature. For information about which temperature to select, check the chapter "Preparation times and temperature settings" in this Use & Care Manual. The oil or fat will be heated to the right temperature in 10 to 15 minutes.

While the fryer is working, the green indicator light **(6)** will go on and off a number of times as a result of reaching the set temperature. This is a normal state. When the appliance is ready for frying (the set temperature has been reached), the green indicator light will go off.

The same procedure applies if you want to fry a number of batches in a row. Therefore, wait until the green indicator light has gone off before you start frying the next batch.

⑤ Open the lid **(1)** pressing the release button **(7)**.

⑥ Lift the handle.

⑦ Take the basket out of the fryer. Put the food to be fried in the bas-ket. For the best frying results, we advise you to use the recom-mended quantities of food as indicated in the chapter "Preparation times and temperature settings" of this Use & Care Manual.

ATTENTION! During frying, hot steamed is released through the fil-ter (13). Remember to keep your hands and face at a safe distance from the filter. You should also be careful of the hot steam when you open the lid (1).

⑧ Carefully insert the basket **(10)** in the fryer and make sure it is properly installed.

⑨ Next, close the lid **(1)**.

⑩ Move the handle **(3)** up gently, move the release switch on it **(2)** and fold the handle.

⑪ In order to set the required frying time (in minutes), press the button „TIMER" **(8)** of a timer.

Method of using the timer button

- Keep pressing the timer button „TIMER" **(8)** for 1 second. The display of the timer will show a figure <00>. The display will turn off 5 seconds after the last pressing.
- Keep pressing the button „TIMER" **(8)** In order to set the required time. The figure on the display increases by 1 minute from <00> to <30>. When the time setting reaches the Max. figure, further pressing of the button „TIMER" **(8)** will again cause an increase of the figure on the display from the beginning, i.e. from <00> to <30> minutes.
- 2 seconds after setting the time, the display will begin to flash and count down the time. During counting down the dis-play show the figure indicating the remaining time of frying. The last minute of frying is indicated in seconds.
- Keeping pressing the button „TIMER" **(8)** for over 2 seconds during counting down the time results in stopping of counting down. The display will show a figure <00>. Then, the timer may be set again. The display will

turn off and the appliance will switch over to stand-by after about 5 seconds from the last pressing.

- When time count down has finished, the display will indicate a figure <00> and the appliance will beep 5 times and af-ter a while will beep again. 45 seconds later the appliance will automatically switch over to stand-by and the display will turn off.

⑫ When both time count down and frying has finished, you will hear being 5 times.

⑬ After frying, lift the handle **(3)**.

⑭ Next open the lid **(1)** pressing the release button **(7)**. **Be aware of the hot steam**.

⑮ Carefully remove the basket **(10)** from the fryer by means of a handle **(3)**. If necessary, shake the basket **(10)** over the fryer to remove excessive oil or fat. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

⑯ Unplug the appliance after use.

If you do not use the fryer regularly, we advise you to store the oil or liquid fat in well-closed bottles, preferably in the refrigerator or in a cool place, after it has cooled down. Fill the bottles by pouring the oil or fat though a fine sieve to remove food particles.

Frying parameters setting

In the table below we show preparation times and temperature settings for certain dishes. If the instructions on the pack-age of the food to be prepared differ from those in the table, always follow the instructions on the package.

FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temp.	Type of food	Recommended quantity	Frying time
160°C	Fresh fish	450 g	5 – 7 min
170°C	Chicken (drumsticks)	3 – 5 pieces	12 – 15 min
	Mushrooms	6 – 8 pieces	2 – 3 min
	Vegetable fritters (i.e. cauliflower)	8 – 10 pieces	2 – 3 min
180°C	Chinese “spring rolls”	8 – 10 pieces	6 – 7 min
	Chicken nuggets	8 – 10 pieces	3 – 4 min
	Mini snacks	8 – 10 pieces	3 – 4 min
	Fish (pieces) in batter	8 – 10 pieces	3 – 4 min
	Prawns	8 – 10 pieces	3 – 4 min
	Apple fritters	5 pieces	3 – 4 min
190°C	Home-made French fries	650 – 1000 g	8 – 9 min
	Crisps (very thin potato slices)	600 g	3 – 4 min
	Aubergine (slices)	600 g	3 – 4 min
	Meat/fish croquettes	5 pieces	4 – 5 min

FROZEN FOOD

Temp.	Type of food	Recommended quantity	Frying time
170°C	Chicken (drumsticks)	3 – 4 pieces	15 – 20 min
	Mini potato pancakes	4 pieces	3 – 4 min
180°C	Chinese “spring rolls”	2 – 3 pieces	10 – 12 min
	Chicken medallions in a ready-made coating	6 pieces	9 min
	Mini snacks	8 – 10 pieces	4 – 5 min
	Fish (pieces) in batter	8 – 10 pieces	9 min
	Prawns	8 – 10 pieces	4 – 5 min
	Frozen straight/corrugated French fries	650 – 1000 g	9 min
	Meat/fish croquettes	4 pieces	6 – 7 min

Cleaning and maintenance

- Before cleaning, the fryer should be unplugged.
- After each using the fryer, clean it carefully.
- **Do not put into water the fryer's casing, electrical devices and parts containing heating elements.**
- The fryer's casing should be cleaned with wet soapy cloth.
- Do not use aggressive detergents such as emulsion, cleaning milk, polish, etc. to wash the fryer's casing. They may among others remove the informative graphical symbols.
- The lid **(1)**, the frying basket **(10)**, the inner pot **(11)**, the filter **(13)** and the filter's lid **(12)** should be cleaned in hot soapy water. **In model 04Z012 the bowl (11) can be cleaned with a damp cloth and detergent. Don't immerse it in water.**
- Never clean metal parts in a dishwasher. Aggressive cleaning agents used in these appliances make the above-mentioned parts darken. The fryer should be cleaned by hand with dishwashing liquid.
- To start cleaning the fryer, wait until oil or fat has cooled down sufficiently.
- The fryer has a replaceable fishnet filter **(13)** placed under the filter's lid **(12)** which should be systematically cleaned in soapy water.
- After the filter **(13)** has dried, place it under the lid **(12)**.

Change of oil or fat

As the oil or fat loses its favorable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly. To do so, follow the instructions below:

- If you mainly use the fryer to prepare French fries and if you sieve the oil or fat after use, you can re-use the oil or fat 10 to 12 times before it needs to be changed.
- If you use the fryer to prepare food that is rich in proteins (such as meat or fish), you should change the oil or fat more often.
- Never use the same oil longer than 6 months and always follow the instructions on the package.
- Never add fresh oil or fat to the old one.
- Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, when it starts to have a strong smell or taste or when it turns dark and syrupy.

Solution of problems

If the fryer does not function properly or if the frying quality is insufficient consult the table below. There you will find the most frequent problems and their possible causes as well as ways of solving such problems.

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown color and/or is not crispy	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the table in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature. If necessary, increase frying time.
	There is too much food in the basket.	Do not fry more food at one time than the recommended quantities indicated in these instructions for use.
	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown. Return the appliance to authorized service centre for repairing or checking up.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot soapy water.
	The oil of fat is not fresh anymore.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The types of oil or fat used are not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix two different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The filter is saturated.	Change the filter.
	The sealing ring around the metal inside of the lid is dirty or worn.	If the ring is dirty, clean the lid in hot soapy water. If the lid is worn, turn to authorized service centre for replacement.

Zelmer 04Z011

Описание Характеристики



Оформление кредита онлайн за 2 минуты



Доставка заказов по всей России



Круглосуточная служба поддержки



Оплата заказа любым удобным способом